



પકવાન્ન

તથા વ્યંજન સંગ્રહ.



૧૯૦૧.



બનાવનાર તથા પ્રગટ કરનાર

ગીરનારાં કાળીદાસ કામેશ્વર જાની મુખીયાજી

સાચોરા લીલાધરજી નથુભાઈ મુખીયાજી.

મુંબઈ.



કીમ્મત રૂ. ૧-૪-૦



"ભારત જીવન" પ્રીન્ટિંગ પ્રેસ કાલબાદેવી રોડ
મુંબઇ.

પ્રસ્તાવના

આ વિષયનાં ગુજરાતી ભાષામાં બીજાં પણ કોઇ પુસ્તક બહાર પડયાં હશે પરંતુ આપણા ગુજરાતી તેમજ વૈષ્ણવ ભાઇઓને બહુજ ઉપયોગી થઇ પડે એવી આશાથી હમને કેટલાક ભાઇઓએ સૂચના કરવાથી અમે આ પુસ્તક તૈયાર કર્યું છે; કે જેમાં તે સર્વે પુસ્તકો કરતાં વધારે પકવાન બનાવવાની રીતો દાખલ કરવામાં આવી છે.

આ પુસ્તકમાં પ્રથમ રસોઇનો પ્રકાર દાખલ કરેલો છે. બીજો દુધની વસ્તુઓ માટે લખાયલો છે અને ત્રીજો મીઠાઇ સંબંધી નાખવામાં આવ્યો છે. ત્રીજા પ્રકારના અનુસંધાનમાં અથાણાં, ચીવડા, ચુરણો, દવાઓ તથા સુરબતોની રીતો નાંખવામાં આવી છે. તે સહુ વસ્તુઓમાં ઘેવર, બાબર, ચંદ્રકલા, ઉપરેટા, સાટા વિગેરે જે મેદાની બનાવવાની ચીજો છે. તેમાં મેદો જેને બજારનો કામ આવતો હોય તેણે તે લુગડાંથી ચાળી ધોએલો મેદો વાપરવો અને જેને બજારનો મેદો કામ ન આવતો હોય તેણે ઘઊંને પાણીમાં ભીંજવી દળીને લુગડે ચાળી ઉપયોગમાં લેવો; અગર દુધમાં ભીંજવી કરવો. પણ દુધમાં ભીંજવે તેમાં ગણ આવી જાય છે માટે તે વસ્તુ સુંદર થતી નથી. વાસ્તે પાણીથી ભીંજવેલ મેંદો ઘણે ભાગે વાપરવો અગર પીસી ઘઊંનો મેદો વાપરવો, તો તે મેદો સુપેતાઇમાં વધારે છે. તેથી તેની સામગ્રી બહુ સારી થાય છે. ધોયેલા મેદાને ઠેકાણે પીસી ઘઊંનો મેદો કેટલીક વસ્તુમાં ચાલે છે. પણ ફેનીમાં ચાલેજ નહીં. ફેનીમાં તો પીસી ઘઊં પણ પાણીથી ભીંજવીનેજ બનાવેલો તે મેદો વાપરવો તે ફેનીનો તાર ચાલે અને સારી થાય. ફેની એટલે સમફેની (સુતરફેની) અને મેસુબ તથા હલવો હલવાઈમાંજ કરવાં તે શિવાય બીજાં વાસણમાં સુધરે જ નહીં અને જે કંઇ વસ્તુ કરવી હોય તે પુસ્તકમાં વાંચી તથા સાહિત્યો તમામ તૈયાર કરી તેપછી શરૂઆત કરવી અને તે ત્રીજા પ્રકારમાં (નાગરી) વસ્તુઓ પણ સાથે લખાણી છે. પણ તેમાં તમામ જાતનાં જે રંગુજ છે અને મોહનથાળ છે તે નાગરીમાં ચાલે છે. પણ તે અનસખડીના વિષયમાં લખેલા છે; તેથી તે અનસખડી નહીં જાણતાં નાગરી જાણવી અને આ અમારા લખાણમાં જે ઘી નાખવાનો સુમાર લખેલો છે તે બરોબર પણ

કોઇને થોડી વસ્તુ કરવી હોય તો ઘી વિશેષ જોઇએ અને વધારે કરવી હોય તો લખાણથી પણ થોડું વપરાય છે. અમારું લખાણું વાંચી ધ્યાન પહોંચાડી તે વિષયનો સત્વ અજાણ્યો માણસ હશે તોપણ તે જે વસ્તુ કરવા ધારિશે તે કરી શકશે.

આ પુસ્તક તે અમારો પ્રથમ પ્રયાસ છે; માટે તેમાં કંઇ શુદ્ધ અશુદ્ધ હોય અગર ભૂલચુક હોય અથવા તો કંઇ શબ્દ મુકવી રહી ગયું હોય તો તે માફ વાચક ક્ષમા કરશે અને અમને તરફથી જણાવશે એવી અમને આશા છે.

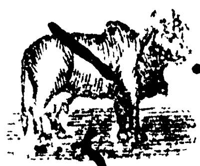
આ પુસ્તકમાં અમે મરચાં વાપરેલાં છે પણ કોઇ દેવકાર્યમાં કોઇએ મરચાં ન વાપરવાં હોય તો તે જગ્યાએ કાળાં મરી વાપરવાં. અસ્તુ.

બનાવનારા,

ગીરનારા મુખીયાજી કાલીદાસ કામેશ્વર

તથા.

સાંચોરા „ લીલાધર નાથુભાઇ



અપૂર્વ લાભ મળે છે !

"ભારત જીવન" અરધે લવાજમે એટલે વર્ષના રૂા. ૧-૬-૦ પોષ્ટેજ સાથે.

** દશ રૂા: સુધીના પગારદાર મેહેતાજીઓ, નિશાળમાં વિદ્યાર્થીઓ તથા સાધારણ સ્થીતિના માણસોને ફક્ત હિંદુસ્થાનના પવિત્ર દેવાલયોની બાવીસ છબીઓની ભેટ સાથે "ભારત જીવન" અરધે લવાજમે મળશે.

ચાર ભેટોનો લાભ !

ચાલુ વરસનાં ગ્રાહકોને ખાસ મ્હોટી ભેટનો લાભ, હિંદુસ્તાનનાં પવિત્ર દેવાલયોનાં ચિત્રો, હિંદુસ્તાનના શુભેચ્છકોના ચિત્રો, 'શીવાજી' મહારાજની છબી સાથેનું ચાંદીનું લોકેટ, પચીસ નવલ કથાઓ, એક કેલેન્ડર ઉપરાંત.

શ્રી યોગ વાશિષ્ઠ.

તત્વજ્ઞાનના જીજ્ઞાસુઓ માટે સર્વોત્તમ અને અમૂલ્ય ગ્રંથ (આ ગ્રંથ મોળ ટીકીટ પુરી થયેથી) આપવામાં આવશે.

આખા હિંદુસ્તાનમાં લોકપ્રીય થઇ પડેલું માસિક પત્ર.

ભારત જીવન.

આ માસિક પત્રમાં રાજ્યદ્વારી, સંસારિક, ઐતિહાસિક લેખો, કાવ્યો, જીવનવૃત્તાન્તો, પતિવ્રતા શુરી રાજપુતાણીઓ અને શુરવીર રજપુતોનાં ચરિત્રો ઇત્યાદિ ઉત્તમ લેખો પ્રકટ થાય છે.

ચાલુ વર્ષે ત્રીજાના ગ્રાહક થનારને તૈયાર છે તેટલી ભેટો તરતજ આપવામાં આવે છે. ભારત જીવન માસિક પત્ર એવું રસિક છે કે એક વખત વાંચવા પછી તેને હમેશાં સંગ્રહ કરવાની પ્રબળ ઇચ્છા થાય છે. ઉંચા ચીકણા વિલાયતી કાગળ ઉપર સ્વચ્છતા પૂર્વક છપાય છે. ૩૨ મ્હોટાં પાનાના માસિકનું મૂલ્ય ફક્ત રૂા. ૨-૬-૦ પોષ્ટેજ સાથે ભેટોનું પોષ્ટેજ વી. પી. ખર્ચ જુદું. ખુલાસા તથા અમારા પુસ્તકો માટે મ્હોટું હેન્ડબીલ મંગાવો પત્રવ્યવહાર મેનેજરને સરનામે.

ડાહ્યાભાઇ રામચંદ્ર, મ્હેતા.

મેનેજર—ભારત જીવન અને વાર્તા વિનોદ કાલબાદેવી રોડ—મુંબઇ.

અનુક્રમણિકા.

પ્રકાર પહેલો.

પાનું

૩૭-કોળું તથા ચણાની દાળનું શાક, બોરનું શાક, આલકુનું શાક, દુધીયાનું શાક, દુધીયાં તથા ચણાની દાલનું શાક, તાંદલજાની ભાજી તથા કારેલાનું શાક.

૩૮-ચોળીનું શાક, માલકાકણાનું શાક, ડાંભાનું શાક, કેરડાનું શાક, તાંદલજાની ભાજીનું શાક,

૩૯-મેથીની ભાજી, બથવાની ભાજી, મુંરની ભાજી, મોરસની ભાજી, મોરસનાં મુઠીયાં.

૪૦-બરગલીની ભાજી, સંખાવલીની ભાજી રાઈની તથા સરસવની ભાજી, કરલીની ભાજી, ચણાની ભાજી તથા મગની દાળનું શાક, કમળની લીલી જડનું શાક.

૪૧-ખાટા રાજગરાનું શાક, અળવીના પાનની ભાજી, અળવીની ડાખલીનું શાક, કાચી કેરીનું શાક.

૪૨-પપઇયાનું શાક, ફનસ કાચાનું શાક, પાકેલાં ફનસની ગોટલીનું શાક, કેળાના પોટાના ફુલનું શાક, અધકચાં કેળાં તથા એ પાંદડાંની મેથીની ભાજીનું શાક.

૪૩-પકોડીનું શાક, ગુંદાનાં સંભારીયાં પડોરાંનું શાક.

૪૪-કઠોળ-વાલ, વાલની દાળ, મગની દાળ છુટી.

૪૫-ચણાની છુટી દાળ, મગની અંકોડી, અંકોડી તથા કાકડીનું શાક, મગનાં વધારીયાં, આખા અડદ,

૪૬-ચણા, વાલ તથા વટાણા, લીલા તથા સફેદ વટાણા, ચોળા ઓરીયાં વધારેલાં.

૪૭-ખીજડાની કરીનું તથા છોકર અથવા સેંગરીનું શાક. છુટા મગ, તુવેરની દાળ, તુવેરની લચકાની દાળ અને ઓસામણ

૪૮-તૈલંગી કટ, અડદની દાળ,

૪૯-અડદની કાળી દાળ, ત્રેવટી દાળ. મગની છડેલી દાળ, મગની ફોતરાંવાળી દાળ, મગ મેથી.

૫૦-મેથી દાણાનું શાક, ચણાની દાળ, કઢી.

૫૧-સરગવાની સીંગની કઢી, પકોડીની કઢી, બુંદીની કઢી, પતરવેલીયાંની કઢી, કોકમની કઢી.

૫૨-મીઠી કઢી, તીખી કઢી, ખાટી

૫૩-ખાટી બીજી જાતની, મરચાંનું શાક.

૫૪-મરચાંના હવેજીયાં (રવૈયાં) મુળાનું શાક. ઢોસીના લાડુ,

પ્રકાર બીજો.

દુધના પ્રકારની રીત.

પાનું

પ્રકાર ત્રીજો.

મીઠાઇ કરવાની વીગત.

પાનું

પકવાન તથા વ્યજન સંગ્રહ.

ચોખાં શેર ૧ પાણી તપેલીમાં શેર રાા મુંકી ઉપર ઢાંકવું પછી આંધણ થાય ત્યારે ચોખા ગંણુ વાર ધોઇ તેમાં ઓરી દેવા માથે ઢાંકી દેવા જરા કણી રેહે એટલે બળતું લાકડું કાઢી થોડાં અંગારા રહેવા દેવા મેંહી અંદર ઘી રૂ. ૧ ભાર નાંખી ઢાંકી દેવું. ચોખા શેર ૨ા થી રાાા શેર સુધી પાણી પીયે છે તે પ્રમાણે રાખવું. :

બેંગણ. ભાત.

ચોખા શેર ૧ બેંગણ શેર ૧ લુંણ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૫. લવીંગ તોલો ૦ાા કુટેલા ઘી શેર ૦)— તેમાંથી રૂ. ૨ ભાર વધાર મુકી તેમાં હીંગ નાંખી વઘાર થાય ત્યારે શેર રાા વઘારી દેવું. આધરણ થાય ત્યારે ચોખા ઓરી દેવા અંદર લુણું તથા હલદી નાંખવા. જયારે ચોખા તથા બેંગણ ચડી જાય ત્યારે ઘી રૂ. ૩ ભાર નાંખવું અને ઉતારીને લવીંગની ભુકની નાંખવી અને ઢાંકી મુકવું.

વડી ભાત.

લવીંગની ભુકની તોલો ૦ાાં	વડી શેર ૦ા	લીંબુ નાં. ૧
ચોખા શેર ૧	હીંગ વાલ ૫	મરચાં નાં. ૨
લુણ તોલા રાા	હલદી તોલો ૦ા	ઘી તોલા ૫

રીત—ઉપરના બેંગણ ભાત પ્રમાણે પણ વડીને જરા ઘીમાં શેકવી ત્યારપછી ઓરી દેવી. એ ખદકા આવે ત્યારે ચોખા ઓરવા બાકી ઉપર પ્રમાણે.

ચણા ભાત એટલે ચોળા ભાત.

ચોખા શેર ૧	હીંગ વાલ ૫	હલદી તોલો
લીલા ચણા શેર ૧	લુંણ તોલા રાા	લવીંગ ભુકની તોલો ૦ાા

પાણી ઉપર પ્રમાણે મુકવું તેનું આધણ થાય એટલે ચોખા ઓરી દેવા અને લુંણ હલદી તથા હીંગ નાંખવું ચડી રહે ત્યારે ચણા તથા લવીંગની ભુકની નાંખી ઉતારી લેવા. લીલા ચણા ન મળે તો સુકા ચણા શેર ૦ા= આગલે દીવસ ભીંજવીને નાખવા.

વટાણા ભાત.

ચોખા શેર	હીંગ વાલ ૫.	હલદી તોલો ૦ા

લીલા વટાણા શેર ૧ લુંણ તોલા ૨॥ લવીંગની ભુકની તોલો ॥ ઘી ૦)= રીત ઉપર પ્રમાણે.

લીલા ચોરા ભાત.

ચોખા શેર ૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦। ઘી ૦)= લીલા ચોરા શેર ૧ લુંણ તોલા ૨॥ લવીંગ ભુકની તોલો ॥.

(રીત ઉપર પ્રમાણે.)

લવીંગ ભાત.

ચોખા શેર ૧ લુંણ તોલો ૧॥ ઘી ૦)= લવીંગ ૦)- લીંબુ ના. ૨ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલા ૦। ઘી ૦)= બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે નીચે ઉતારી લીંબુ નીચોવી ઘી નાંખવું.

આદા ભાત.

ચોખા શેર ૧ લુંણ તોલો ૧॥ હીંગ વાલ ૫ આદાના મગીઆ હલદી તોલો ૦। ઘી ૦)=

રીત ઉપર પ્રમાણે.

ખટા ભાત.

ચોખા શેર ૧ તલ તોલા ૧ સેકેલા હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦। મેથી સેકેલીનો ભુકો કરકરો તોલો ॥ રાઇ તોલો ॥ લુંણ તોલો ૧॥ લીંબુ ના. ૧૫નો રસ તેલ શેર =

ચોખાને છુટા ઉતારી બીજા વાસણમાં કાઢી લેવા તેમાં તેલનો વધાર મુકવો તેમાં રાઇ તથા હીંગ નાખવી વધાર થાય ત્યારે ચોખા મુકી દેવા તેના ઉપર હલદી તથા લુંણ પીસેલ ઉપર નાખવુ તેમાં લીંબુનો રસ નાખવો અને તેને ઉછારવું મેથી તથા તલ નાખવા તે નાખીને ઉછારવું તે બધું મલી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

દહીં ભાત.

ચોખા શેર ૧ આદાનાં મગીયાં તોલો ૧ જીરૂં સેકેલ તોલો ॥ દહીં શેર ૨ હીંગ વાલ ૫ ઘી તોલો ૧

ચોખા ખુબ ગારી ઉતારી રાખી મુકવા દહીંમાં ઘી તથા હીંગનો વધાર દેવો તેમાં ચોખા નાખવા અને જીરૂં ઉપર નાખવું ચોખા ઠરે એટલે દહીં નાંખી મીલાવી દેવું મગીયા પણ નાંખવાં.

મીઠા ભાતની વીગત.

મેવા ભાત

ચોખા શેર ૧   પીસ્તા ચારોલી દ્રાક્ષ રૂ ૦) કેશર રૂ ૦)
ઘી તોલા ૨ા.   મગ જેવડા ટુક   દ્રાક્ષ રૂ =
સુગંધી ઈલાચી તોલો ૦।   ખાંડ શેર ૧ા

ચોખા શેર ૦। લઈ તેમે આધરણમાં ઓરવા તેને, ખુબ નરમાશ આવે તેવા ગાળવા તેવા ગાળવાનું કારણકે ખાંડ પડવાથી ફરી ન જાય માટે તેમાં બદામ તથા પીસ્તાના ચણાનીદાલ જેવડા ટુકડા કરી નાખવા ચારોલી આખી નાખવી ખાંડ શેર ૧ા નાખવી કેસર ખરલમાં પીસીને નાખવું ત્યારપછી બે ખદકા આવે એટલે ઉતારી લેવું ઘી ચુલા ઉપર હોય ત્યારે નાખી દેવું સુગંધ નીચે ઉતારીને નાખવી.

અંબરસ ભાત.

ચોખા શેર ૦।   અંબરસ નંગ ૧૦ મો   બદામ રૂ ૦)
સુગંધીઈલાચી તોલો ૦।।   ખાંડ શેર ૧ા   જાવંત્રી વાલ ૫
દ્રાખ રૂ ૦)   કેશર રૂ ૦)

ચોખા શેર ૦। આધણમાં ઓરવા તેને ખુબ નરમાસ આવે તેવા ગાળવા ચોખા થઈ જાય એટલે અંબરસ નાખવો તે ખદકીને મેલ થઈ જાય ત્યારે તેમાં ખાંડ શેર ૧ા તથા કેશર નાખવું અને હલાવવું બદામ બાફી છીલકા ઉતારી તે નાખી દેવી દ્રાખ નાખવી અને નીચે ઉતારવું જરા ઠંડુ થાય એટલે સુંગધી જાવંત્રી તથા ઈલાચી નાખવી તે પીતલના ટોપમાં કરવો તથા લાકડાના હાથથી હલાવવું.

નારંગી ભાત.

ચોખા શેર ૦।   નારંગી નંગ ૫   કેશર રૂ ૦)
બદામ રૂ ૦)   ખાંડ શેર ૧ા   કસ્તુરી વાલ ૦।।
સુંગધી ઈલાચી—તોલો ૦।   દ્રાખ રૂ ૦)

ચોખા શેર ૦। ભાત જેવા કરવા ઉપર પ્રમાણે પછી નારંગી નંગ ૫ નું જીરૂં નાખવું ત્યારપછી ખાંડ શેર ૧ા નાખવી પછી તેને ખદકા ૪ દેવા તેમાં બદામ બાફી છીલીને દ્રાખ તથા બદામ નાખવું કેશર વાટીને નાખવું અને ઉતારી લેવું ઉતારી સુગંધી એલચી તથા કસ્તુરી નાખવી તે પીતલનાં તપેલામાં કરવું અને લાકડાના હાથાથી હલાવવું

ખડબુચા ભાત.

ચોખાં શેર ૦। ખડબુચું નાળીયેરના ત્રોફા જેવડું ૧
એલચી તોલો ૦। કેશર ૨ ખાંડ શેર ૧॥
બરાસ વાલ ૦॥

ચોખા શેર ૦। લઇ તેને રાંધવાં ચોખા ગળી જાય એટલે ખડબુચાંનાં ટુકડા સોપારી જેવડા કરી તેમાં નાખવાં તે ઉપર ખાંડ નાખવી પછી હલાવવું પાણી હોય તે પીઈ જાય કઠણ થાય એટલે ઉતારી લેવું ઉપર બરાસ તથા એલાયચીની સુગંધી નાખવી.

કેળાં ભાત.

ચોખા શેર ૦। કેળાં નંગ ૫ એલાયચી રૂ ૦)
ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦)॥ બરાસ વાલ ૦॥

ચોખા શેર ૦। ઉપર પ્રમાણે ભાત થઇ જાય એટલે સોપારીના ટુકડા જેવડા કેળાની છાલ ઉતારી નાખવા ખાંડ નાખવી ખદકા આવે એટલે ઉતારી સુગંધી નાખવી અને ઘી નાખવું.

દુધી ભાત.

ચોખા શેર ૦। દુધી શેર ૧ બરાસ વાલ ૦।
ખાંડ શેર ૧॥ એલાયચી તોલો ૦।

ચોખા અડધા ચડ્યા થાય ત્યારે દુધીનું ખમણ નાંખવું. ચોખા તથા દુધી સીજી નરમ કોમલ થઇ જાય એટલે ખાંડ નાંખવી બે ખદકા દેવા નીચે ઉતારી સુગંધી નાંખવી.

શીખંડ ભાત.

ચોખા શેર ૦। ખાંડ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦।
શીખંડ શેર ૦॥ બરાસ વાલ ૦॥

ચોખા શેર ૦। ખુબ ગળી જાય કોમળ થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવા ઠરી જાય એટલે દહી શેર ૧ લઇ અગાઉ બાંધી રાખેલ હોય તેને છરણું નીચોવી તેમાં છાણવું. છાણી ખાંડ મીલાવી ઠરેલ ભાતમાં મીલાવી દેવું તેમાં સુગંધી પધરાવવી ન કટાય તેવા વાસણમાં રાખવું

ખીચડી મગની દાળની.

ચોખા શેર ૦॥ લુણ તોલા ૨॥ આદાનાં મુગીયાં તોલો૧
મગની દાળ શેર ૦। હીંગવાલ ॥ ઘી શેર

પાણી શેર ૪નું આંધણ કરી તેમા ચોખા તથા દાળ ઓરી દેવાં. અધું ચડી થાય ત્યારે તેમાં લુણ નાખવું અને આદાનાં મુગીયાં નાખવાં ખીચડી સીજી જાય ત્યારે લાકડાં કાઢી નાખવા. અંગારાઉપર રાખવી તેમાં વચોવચ ખીચડીમાં કડછીથી ખાડો કરી તેમાં હીંગ નાંખવી તે હીંગ ઉપર ઘી નાંખવું અને ખીચડીથી ખાડો પુરી દેવો. તે ખીચડી ઢાંકી દેવી. ઉપર સીજવા દેવી. સીજી ગઈ તો, તેને આંચ બહુ હોય તો કાઢી નાંખી ઝુભર જેવી આંચ ઉપર રાખવી પછી જે વખત વાપરી હોય તે વખત જરા સારી રીતે હલાવીને વાપરવી. ખીચડી હલદી વગર થાય છે. પણ હલદી નાખવી તો લુંણની સાથે નાંખવી.

ખીચડી આખા મગની.

ચોખા શેર ૦॥— લુંણ તોલા ૨॥ આદાનાં મુગીયાં તોલો ૨
મગ શેર ૦॥— હીંગ વાલ — ઘી શેર

પાણી ૩॥નું આંધણ કરી પેલા મગ ઓરી દેવા મગ ફાટી જાય એટલે ચોખા ઓરવા. ચોખા ઓર્યાપછી ઉપરની ખીચડીની રીતે રીત કરવી. ખીચડી હલદી વગર થાય છે પણ નાખવી હોય તો લુણ સાથે નાખવી

તુરની દાળની ખીચડી.

ચોખા શેર ૦॥= લુંણ તોલા ૨॥ આદાનાં મુગીયા તોલો ૧
તુરની દાળ શેર ૦।= હીંગ વાલ ૪ ઘી શેર ~

પાણી શેર ૪નું આધણ કરી આધણનું પાણી એક કડછી તથા બીજું ઠંડુ પાણી નાંખી દાળ ધોઇ નાંખવી ધોઇને ઓરી દેવી. ચાંડલા દાર થાય એટલે દાળ ફાટી જાય એટલે ચોખા ધોઇને ઓરી દેવા. બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે. ખીચડી હલદી વગર થાય છે પણ નાંખવી હોય તો લુંણસાથે નાંખવી.

ખીચડો.

ચોખા શેર ૦। મગ શેર— ચોરા શેર ૦॥ અજમા તોલો
ઘઉં શેર — ચણાની દાર શેર— લુણ તોલા ૨॥ ઘી શેર —
જુવાર શેર — બાજરો શેર—॥ હીંગ વાલ ૫ આદાના મુગીયાં તોલો ૧

તેમાંથી ઘઉં તથા જુવાર તથા બાજરો જાણે પાણીનો છાંટો દઇ ફોતરાં ઉડાવી દેવાં. પાણી શેર ૫નું આંધણ કરી તે ત્રણ વસ્તુ

તેમાં ઓરી દેવી તે અધચડયાં થાય ત્યારે ચણાની દાળ તથા મગ તથા ચોળા ઓરવાં. તે જરા ચડે એટલે ચોખા ઓરી દેવા તેમાં લુણ તથા હીંગ તથા અજમા તથા આદાનાં મુગીયાં નાંખી દેવાં. પાણી સોસી જાય એટલે દાણો દબાવતો હોય તો પાણી બીજુ ગરમ કરી નાખવું લાકડેથી હલાવવું. નીચે ચોંડવા દેવું નહીં સીજી જાય એટલે આંચ કાઢી નાંખવો અને ઘી નાખી હલાવી જોઇ તપાસી ઢાંકી દેવું. વાપરતી વખત સારી રીતે હલાવી વાપરવો. ખીચડામાં હળદી નાખવી હોય તો લુણ સાથે નાંખવી

મીઠા ખીચડા કરવાની રીત.

ઘઉં શેર ૧ કેસર તોલાં ॥ લવીંગની ભુકની તોલો ૦I
ગોળ શેર ૧॥ ઘી શેર ॥ એલાયચી તોલો ૦I જાવંત્રી તોલો ૦I

મીઠા ખીચડો કરવો હોય તેને આગલે દીવસ ઘઉંને સારી રીતે પાણીમાં ધરવડીને બે કલાક રાખવા પછી તેને ઉખરીમાં ખાંડવા ન ભાંગે એવી રીતે ધીરે ધીરે ખાંડવા તેની ફોતરી ઉખરી જાય એટલે ઝાટકી નાખવા ઝાટકીને તેમાંથી ભુકો થઇ ગયો હોય તે જુદો રાખવો. મોટી કણી જુદી રાખવી અને આખા જુદા રાખવા પછી પાણી શેર ૬ નું આધરણ મુકવું આંધણ થાય ત્યારે પેલા આખા ઘઉં ઓરવાં, અડધા ચડા થાય ત્યારે કણી નાંખવી, કણી ચડી જાય એટલે ગોલ તથા ભુકો નાંખવા. સારી રીતે પાકી જાય એટલે આંચ કાઢી નાંખવો. હલાવવાની તજવીજ રાખવી નીચે બેસી ન જાય નીચે ઉતારી સુગંધી તથા ઘી તમામ નાખવું.

રોટી ઘઉંની.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ॥ ચોખાનો લોટ ॥

લોટ બાંધવાની રીત, દાળ સીઝતી હોય તે વખત લોટ બાંધીને ભીંજવવો નીચે પ્રમાણે—લોટને કઠણ બાંધી હાથથી ટુંપવો તે ઉપર પાણીનો છંટકાવ કઇ ઢાંકી મુકવો. રોટલી કરતી વખત બાંધેલા લોટને હાથથી ગુંદવો. નરમ કઠણ હોય તો તેને બરોબર રીતે કરવો પછી જેવડી રોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે લુવો લઇ સાફ ચકલા વેલણ ઉપર વણવી. પુલેટણ ચોખાના લોટનું લેવું. તે રોટી જાડા તવા ઉપર સેકવી. તેને એક વખત જરા ગરમ થાય એટલે ફેરવવી. બીજી બાજુ ચુંમકી પડે એટલે આંચ કાઢી તૈયાર રાખ્યો હોય તે ઉપર નાંખવી. ફુલી જાય એટલે ઉતારી લઇ ચમચાથી ઘી ચોપડી દેવુ

ચોપડી રોટી.

લોટ શેર ૧   ઘી શેર ≈   ચોખાનો લોટ શેર –

ઉપર પ્રમાણે લોટ બાંધી લુવા પાડી ઘી ઊનું કરી તેમાં લુવો, બોરી ચોખાના ચુનમાં બોરી બે લુવા સાથે ચોંટાડી પલેટણમાં બોરી વણવી તેને તવાં ઉપર નાખી જરા રાખી ફેરવવી. બીજે પડખે લાલ ચુંમકી પડે એટલે પાછી ફેરવવી, તે તરફ પાકી જાય એટલે ઉતારી હાથથી ઝાટકી બે ફડ ઉખેડી નાંખવાં તેને ચોપડી ઢાંકી રાખવી

મીસી રોટી.

લોટ ઘઊંનો શેર ૦।।।   હલદી તોલો ૦।   અજમાં તોલા ≈   ઘી શેર ≈
લોટ ચણાનો શેર ૦।   હીંગ તોલો ≈   લુણ તોલો ૦।

લોટમાં લુણ હલદી હીંગ અજમા નાંખી બાંધવો અને ઉપર પ્રમાણે સેકી ચોપડવી.

બેજરની રોટી એટલે જવ તથા ચણાની.

જવ તથા ચણાનો લોટ શેર ૧   લુણ તોલો ૦।   અજમા તોલો =
હીંગ તોલા ≈   ઘી શેર ≈

લોટમાં લુંણ હીંગ તથા અજમા નાંખી બાંધવો તેને બાજરાના લોટની પેઠે પ્રસરવો અને રોટલો ઘડવો તેને તાવડી ઉપર સેકવો. પરીપકવ સારી રીતે સેકી ફુલાવવો. ફુલી જાય એટલે ઘી ચોપડવું રોટલો ઘડતાં ન આવડે તો વણીને કરવો.

મગનાં લોટની રોટી.

લોટ શેર ૧   હલદી તોલો   ઘી શેર ≈

લોટને બાંધીને કુંપવો. જેવડી કરવી હોય તેવડા લુવા કરવા. પલેટણથી વણવી ત્યારપછી સેકવી બેય બાજુ ચુમકીદાર સેકી ઘી ચોપડવું.

અડદની રોટી.

લોટ શેર ૧   ઘી શેર =   લુંણ તોલો –   તલ સુપેત શેર ૦।

લોટને બાંધવો, જરા નરમ રાખવો, કુંપવો, જરા ઘીનો હાથ લગાવવો. બાજરા રોટલાથી અડધ જાડી રાખવી તે લુવો તલમાં બોરતું જવું ને વણતું જવું. ઉપર હેઠલ તલમાં વણવી પછી તેને બેય બાજુ સેકવી, પરી પકવ થાય એટલે ઘી ચોપડવું.

ફુના રોટી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧   ઘી શેર

લોટ કઠણ પણ નહીં તેમ નરમ પણ નહીં એવો બાંધવો. તેના

લુવા પાડવા. તેને બાજરાના રોટલાથી જરા પાતલો અને મોટો વણવો તેના ઉપર એક તરફ ઘી ચોપડવું, થંડુ ચોપડવું, આખા રોટલામાં ચોપડવું, વચોવચ કાણું કરી વાંટો કરી લેવો તેને એક બાજુથી તોડી જેવડી કરવી હોય તેવડા આંગરી ઉપર લુવા કરવા તેને વણીને ખાડાવાળા તવામાં સેકવી. ચારે બાજુ જરા ફરતું ઘી નાંખવું, બીથી સડસડાવવું. વણતાં પલેટણ લેવું નહીં. એય કોર સારી રીતે ચુંમકી પડી જાય તેવી સેકવી, ઉતારી લેવી. ઘી વધ્યું હોય તો ચોપડી દેવું.

ભરમા રોટી.

મગની દાળ શેર ા   ઘી શેર ૦ા   ગરંમ મસાલો તોલો ૦ા
ઘઉંનો લોટ શેર ૧   હીંગ વાલ રા   હલદી તોલો
લુણ તોલો ૦ા   આદાનો છુંદો તોલો ૦ા

લોટને મોણ શેર ૦—ઘીનું દઈ બાંધવો તેને ટુંપવો દાળ શેર ૦ા ને આગલે દીવસ ભીંજવી રાખવી તેને ધોઇ હીંગ તથા મરમાંની ઘીં મુકી છુંકી દેવી, તેમાં લુંણ તથાહલદી નાંખવી, ઢાંકી મુકવી ચડી જાય એટલે નીચે ઉતારી તેમાં લીંબુ અથવા દાડમસાર અગર આંબલીનું પાણી રૂા. ૦ાાં ૦ાા= નાંખવું, હાથથી મસેરી નાંખવી, તેના લુવા કરી લોટ લુવામાં પુરણ પોરીની પેઠે ભરવી અને પુરણ પોરીની પેઠે સેકી ચોપડવું.

વેસણની ભરમા રોટી.

વેસણ શેર ા   ઘી શેર ૦ા   હલદી તોલો ૦ા   લીંબુ નાં. ૧
ઘઉંનો લોટ શેર ૧   હીગવાલ રા   લુણ તોલો ૦ા   હવેજ તોલો ૦ા
આદાનો છુંદો તોલો ૦ા   લીંબુ નાં. ૧

વેસણમાં હીંગ હવેજ લુણ હલદી આદાનો છુંદો તથા જરા ઘી મીલાવવુ. ઉપર લીંબુ ૧ નીચોવવું. તે વેસણ પેલાંથી હીંગ તથા ઘી મીલાવી સેકવું. ત્યારપછી ઉપર લખી બીજી વસ્તુ નાંખવી, તૈયાર કરી લોટ બાંધવો, તેમાં મોંણ દઈ જરા નરમ બાંધવો. તેનો લુવો કરી જરા વણીને અંદર વેસણનું તૈયાર કરેલું ભરવું. અને વેલી નાખવી અને ચુંદડી પડે તેવા તવા ઉપર સેકવી, સેકીને સારી રીતે ઘી ચોપડવું.. ઘી જેટલું બચ્યુ હોય તેટલું ચોપડી દેવું.

ત્રિગડાના ટીકડા.

ઘઉંનો લોટ શેર ૦ા=   બાજરાનો લોટ શેર ૦ા—   અજમા તોલો ૦ા
મગનો લોટ શેર ૦ા—   હીંગ વાલ રા   લુણ તોલા ૦ા—
હલદી તોલો =   ઘી શેર —   તેલ શેર —

ઘઉં બાજરો તથા મગના લોટને ભેળા કરી તેલ શેર ⸺નું મોણ નાંખવું, તેમાં હીંગ, અજમાલુંણ, હલદી નાંખી કડણ બાંધવો, તેને મસળીને તેના ટીકડા વણવા, વણીને ચુંમકી બે પડખે પડે તવા સેકવા સેકીને ઉતરતા જાય તેમ ચોપડતું જવું.

તુવરની દાળની પુરણ પોળી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૧ ઘી શેર ૦ા
તુવરની દાળ શેર ૧ જાવંત્રી તોલો ૦ા

લોટમાં ઘીનું મોંણ સારી રીતે દઇને લોટ બાંધવો, તેને ઘીનો હાથ દઇને ટુંપવો, નરમ કરી રાખવો. દાળને બાફવી અને ગળી જાય એટલે પાણી વધારે હોય તે કાઢી નાખવું અને તે દાળને ઘુંટી નાખવો અને પાછી ચુલા ઉપર મુકવી એટલે જે પાણીનો ભાગ રહ્યો હશે તે પી જશે એટલે તેમાં ગોળ નાખી દેવો, અને હલાવવું તે સીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું તેમાં સુગંધી મીલાવવી. લોટના લુવા કરી જરા વણી તેમાં પુરણ ભરવું અને પને વણીને તવા ઉપર સેકવી, અને ઉતારી ચમચાથી ઘી ચોપડવું.

તુવરની દાળની ખાંડની પુરણ પોળી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ા ઘી શેર ૦ા
તુવરની દાળ શેર ૧ સુગંધી એલચી તોલો ૦ા

લોટમાં ઘીનું મોંણ સારી રીતે દઇ બાંધી ઘીનો હાથ દઇ ટુંપવો નરમ કરી રાખવો. દાળને બાફવી અને ગળી જાય એટલે પાણી વધારે હોય તો કાઢી નાંખવું અને તે દાળને ઘુંટી નાખવી અને પાછી ચૂલા ઉપર મૂકવી એટલે જે પાણીનો ભાગ રહ્યો હશે તે પી જશે એટલે તેમાં ખાંડ નાખી દેવી અને હલાવવું તે સીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું. તેમાં સુગંધી એલાયચી નાખવી. લોટના લુવા કરી જરા વણીને તેમાં પુરણ ભરવું અને તેને વણીને તવા ઉપર સેકવી અને ઉતારી ચમચાથી ઘી ચોપડવું.

ચણાની દાળની પુરણ પોળી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ા ઘી શેર ૦ા
તુવરની દાળ શેર ૧ સુગંધી એલચી તોલો ૦ા

લોટમાં ઘીનું મોંણ સારી રીતે દેવું અને બાંધવો. ઘીનો હાથ દઇ ટુંપવો નરમ કરી રાખવો દાળને બાફવી અને ગળી જાય એટલે પાણી વધારે હોય તો કાઢી નાખવું અને તે દાળને છીપર ઉપર પાણા-

થી વાટી નાખવી પછી વાંસણમાં નાખી ચૂલા ઉપર મુકી ખાંડ સુગંધી નાખવી અને સીરા જેવું થાય ત્યારે ઉતારી લઈ લોટના લુવા કરી તેમાં તે પુરણ ભરી વણી સેકવી અને સેકાઇ જાય ત્યારે ઘી ચોપડવું

સુરજ રોટી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ાા

ટોપરાનું ખમણ શેર ાાા સુગંધી એલાયચી તોલો ાા

ઘઉંનો લોટ મોણ દઈ બાંધવો અને ટોપરાના ખમણને જરા ઘી નાખી સેકવું પછી તેમાં ખાંડ મીલાવવી લોટના લુવા કરી તેમાં ટોપરાનાં ખમણનું પુરણ ભરી વણીને ઘી ચોપડવું.

ઢોકળાં.

અડદની દાલ શેર ાા હીંગ તોલો ા લાલ મરચાંનો ભૂકો હલદી તોલો ા ચોખા શેર ાા— લુણ તોલો ૧ાા તેલ = આદુ તોલા ૨ આખા મરચાં તોલો ૧ લીલા ધાણા

ચોખા તથા અડદની દાળ છડીયાલનો ભરડો કરવો પછી ઢોકળાં કરવા હોય તેને આગલે દિવસ ભીંજવી રાખવા અને તે ભરડાને પહેલાં મુઠી વળતું તેલનું મોણ દઈ ગરમ પાણીથી ભીંજવવો અને તેમાં લુણ મીરચ હલદી ઉપર નાખી તમામ વસ્તુ નાખીને ભીજવવો પછી તપેલીમાં પાણી ભરી અંદર ઘાસ નાખવું અને ઘાસમા ઇંટ નાં ૨ મુકવી અગર કાંઇ વસ્તુ મુકવી કારણ કે અંદર થાળી બુડે નહી માટે તેના ઉપર થાલીમાં તે રવાળો આથો નાખી મુકવી ઢાંકી દેવું થાલીમાં આગલી ન ખુંચે તેવું કઠણ થાય ત્યારે ઉતારી લેવું ઉતારીને બરફી જેવા કટકા કરવા.

મગની દાળનાં ઢોકળાં

મગની દાલ શેર ૧ હીંગ તોલો ા આખા મરી તોલો ૧ તેલ = લુણ તોલો ૧ાા લાલ મરચા નાં ૪ લીલા ધાણા હલદી તોલો ા આદુ તોલા ૨

મગની દાલનો ભરડો કરવો પછી ઢોકરાં કરવા હોય તેને આગલે દિવસે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે હીંગ હવેજ અંદર નાખી તેલનું મુઠી વળતું મોણ દઇ ઉના પાણીમાં ભરડો ભીંજાવી રાખવો સવારે તપેલાંમાં પાણી ભરી અંદર થારી ન બુડે માટે નીચે ઇંટ અગર કાંઇ વસ્તુ રાખી થાલીમાં તે આટો ભરી તેમાં મુકવી પછી આંગળી ન ખુંચે એવું કઠિન થાયે એટલે આંકા કરી ટુકડા કરી નાખવા.

ઘઉં ચણાના ટીકડાં.

ઘઉંનો લોટ ૦ા— હીંગ વાલ ૨ હલદી તોલો ધાણાજીરૂંનો હવેજ તોલો ા. ચણાનો લોટ ૦ા= લુંણ તોલો ૦ા લાલમીરચ નંગ ૨નો ભુકો તેલ શેર — ઘી શેર =

ઘઉં ચણાના લોટમાં તેલ શેર — નું મોણ દેવું અને ઉપર લખ્યા હીંગ હવેજ નાખવાં અને કઠણ બાંધવો. તેને મસરીને ઉપર પ્રમાણે શેકી ચોપડવી.

બાજરીના ઢેબરાં.

લોટ શેર ૧ કાંરાં મરી તોલા = લુંણ તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૨ તેલ શેર

લોટમાં હીંગ લુણ મરીનો ભુકો નાખી બાંધવો મસલીને પાતળો કરવો અને લોઢી ઉપર તેલ મુકી સડસડાવવાં. તાપ મજાનો રાખવો.

બાજરાનાં ઢેબરાં.

લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં ના. ૨નો ભુકો તેલ શેર ૦ા મેથીની ભાજી શેર ૦ા હવેજ તોલો ૦ા૧ લુંણ તોલો ૦ા

લોટમાં મેથીની ભાજી સમારીને નાખવી હીંગ. હવેજ નાખવા તેને બાંધતાં જવું. મસલતા જવું અને વણીને શેકતા જવું તેલ મુકી સડસડાવવાં.

બાજરાના લોટ તથા મુરાના ઢેબરાં

લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં. ૨નો ભુકો તેલ શેર ૦ા મુરા નાં. ૨ હવેજ તોલો ૦ા૧ લુંણ તોલો ૦ા

લોટ શેર ૧માં મુરાની કચુંબર ઝીણી કરવી અને તેને મીઠે ચોળી લોટમાં મીલાવી લોટ બાંધવો. હીંગ હવેજ પણ અંદર નાખી દેવાં બાકીની રીત ઉપર પ્રમાણે.

બાજરાના રોટલા.

લોટ શેર ૧ ને બાંધતા જવું અને હથેળીની ભીસટથી મસલતા જવું અને ખુબ પાલેસ થાય એટલે હાથથી ઘડવો અને ઘડતાં ન આવડે તો થાબડીને કરવો અગર બાજરાનો લોટ થાળી ઉપર ભર ભરાવી થાબડવો. જાડો જેને જેવો ઠીક પડે તેવો કરવો પછી તેને તાવડી ઉપર સેકવો.

બાજરાનો રોટલો બે લુવા ભેળા કરી વચમા ઘી ચોપડી બે પડા

પણ થાય છે અને ઘી ચોપડી ચોપડાંવારીને પણ થાય છે.

ઘઊંનો લોટ તથા ગોરનાં ઢેબરાં.

ઘઉંનો ચુંન શેર ૧ ઘી શેર ॥ ગોળ શેર ०।

ગોળનું પાણી લોટ બંધાઇ રહે તેટલું કરવું પાણી વધુ થાય નહીં. તેટલું કરી તેનાંથી લોટ બાંધવો તેને બાજરાનાં રોટલાથી પાતલા વણવાં અને તવા ઉપર બેઉ બાજૂ ચુમકી પડી જાય તેવાં સેકવાં. સેકીને ચોપડવાં.

અરવીની પુરણપોળી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ તેલ શેર ०॥ હીંગ વાલ ૪ અરવી શેર ०॥ લુણ તોલો ૧ કાલા મીરચ તોલો ०। ધાણાજીરૂ હવેજ તોલો ०॥ અથવા મરચાં નાં. ૨ લવીંગની ભુકની તોલો ०। લીંબુ નાં. ૧ અથવા દાડમસાર કે આમલી તોલો ०।

અરવીને છોલી મંદી આંચે તેલમાં મુકી દેવી. સારીપેઠે પરીપકવ થાય એટલે તેને મસળી નાખવી એક રસ થાય એટલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે હીંગહવેજ, ખટાઈ, લુણ, મીરચ, મેળવવાં ખટાઈમાં લીંબુ,દાડમ-સાર કે આમલી અથવા કોકમ તેમાંથી કંઇક પણ નાખવું. લુણ રૂા. ०॥ ભાર નાંખવું અને રૂા. ०॥ ભાર વધારવું તે લુણ રૂા. ०॥ ભારથી મોણ દઈ લોટ બાંધવો મોણ તેલ તથા લુણનું દેવું તેમાં ઉપર લખ્યા મુજબ પુરણ ભરીને વણી તે તેલમાં તળી નાંખવી.

ચણાની દારનાં ખમણ ઢોકળાં.

ચણાંની દાર શેર ૧ હીંગ તોલો ०। આખાં મરી તોલો ०॥ અરધા નારીએલનું ખમણ આદુ તોલા ૨ સુકાં મરચાં નાં. ૪ હલદી તોલો ०। સુકા ધાણા તોલો ૧ લુણ તોલો ૧॥ તેલ શેર ०।

દાળને આગલે દીવસે ભીંજવી રાખવી બીજે દહાડે પાણી કાઢીને વાટી નાંખવી તેમાં તેલ શેર ॥ નું મોણ દેવું અને હીંગ હવેજ ટોપરાનું ખમણ આખા ધાણા આખા મરી વીગેરે તમામ નાંખવું અને થાળીમાં તેલ ચોપડી તેમાં આથો ભરીને ટોપમાં પાણી ભરી તેમાં ઈટના કટકા મુકી થાળી તેમાં મુકવી તે આંગળી ન ખુંચે એવું કઠણ થાય એટલે નીચે ઉતારી આંકા કરી ટુકડા કરવા તેને તેમને તેમ પણ વાપરવા હોય તો વાપરવા અને તેના ઝીણા ટુકડા કરી તેલ શેર ॥ મુકી તેમાં રાઇ મેથી હીંગ મરચાં મુકી વધારવા તે તેલ સોસી જાય એટલે ઉતારી વાપરવાં.

વેસણના ઢોકળાં.

વેસણ શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ ગરમ મસાલો તોલો ાા રાઇ તોલો ાા છાશ શેર ૨ાા હીંગ વાલ ૫ લાલ મરચાં નંગ ૨ . મેથી તોલો ાા અડદની છડીયાંલ દાળં તોલો ૪ તેલ શેર ાં હલદી તોલો ાા ટોપરાની વાટી ાા

વેંસણમાં લુંણ હલદી ગરમમસાલો નાખીને છાસથી ઘોર કરવો અને તેને તપેલાંમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકી હલાવવું. નીચે ચોંટવા દેવું નહીં તે હલાવતાં શીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું અને એક થાળીમાં તેલ ચોપડી તેમાં થાપડી દેવું ઠરી જાય એટલે તેમાં ચાકુથી આંકા કરવા તેના ટુકડા બે આંગળી સમચોરસ કરવા તેમાંથી થાળીમાં કાઢી લેવા પછી તે બધું માઇ જાય તેનાથી મોટી તપેલી લઇ ચુલાઉપર મુકી તેમાં તેલ શેર ાં તથા મેથી અડદની દાળ રાઈ હીંગ સુકા મરચાં. મુકવાં લીલા મરચાં હોય તો સહુથી પેલાં મુકવાં તે વઘાર થાય એટલે ઢોકળીના ટુકડા કરી રાખ્યા હોય તે વઘારી દેવા બે મીનીટ રહી ઉછાળવાં તેલ બધું સોસી જાય એટલે ઉતારીને અરધાં ટોપરાંની વાટકીનું ખમણ કરી તેમાં નાખવું

વેશણની ઢોકળી

વેસણ શેર ૧. લુંણ તોલા ૨ તેલ શેર ાાં કાળા મરી તોલો ાા છાસ શેર ૨ાા હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ાં

વેસણ શેર ૧ માં લુંણ, હલદી, મરીનો ભૂકો કરી નાખવો અને છાસથી ઘોર કરવો તેને ચુલા ઉપર મુકી હલાવવું, જાડુ સીરા જેવું નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લઇ થાળીમાં નાખવું તેલ ચોપડીને હાથથી દબાવી સરખું કરવું ઠરી જાય એટલે તેના ચાકુથી સમચોરસ ત્રણ ત્રણ આંગળનાં ટુકડા કરવા તે ટુકડા તેલ શેર ાાં ભાર ચુલા ઉપર મુકી તે તેલ થાય એટલે તેમાં બે ઘાણે તળી નાખવા તેને ખંડરી કહેછે તળવા તે પરીકવ કરવાં.

મીઠી ખંડરી

ઉપર લખેલી તળેલી ખંડરી ખાંડના રસમાં નાખી તેમાં જીરાનો વઘાર દેવો તેને મીઠી ખંડરી અથવા મીઠી કઢી કહે છે.

પતેલી

ચોખા ચણાની દાળ, તુવરની દાળ, તેલ શેા ાા હલદી તોલો ાં, મરચા સુકા ૪ ગરમ મસાલો તોલો ાા લુણ તોલા ૨

હીંગ વાલ ૫ આદાના મગીઆ તોલા ૨

ચોખા ચેણાની દાળ તથા તુવરની દાળ તે ત્રણે વસ્તુ શેર ૧ લઈ જાડા લાપસી જેવો ભરડો કરવો તેને કરવી હોય તેને આગલે દીવસ રાતના છાસના પાણીમાં ખુબ કઠણ ભીંજવવો સવાર પડતાં છુટો થઈ જાય તેવો ભીંજવવો લુંણ અંદર નાંખવું પછી સવારના પ્રાણીનું તેના અનુમાનથી આંધણ મુકીને આંધણ ખલકે એટલે તેમાં છૂટો પાડીને ઓરી દેવું પાણી સોસાઈ જાય અને કણી પાકી જાય એટલે તેમાં ગરમ મસાલો આદુંનાં મગીઆ નાખવા અને તે છુટી લાપસી જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું તેને પછી તેલ શેર ૦॥ મુકી તેમાં મરચા તથા હીંગ મુકી વધારી દેવું ને ઉછાળી ઉતારી લેવું.

પાનકી

બાજરાનો લોટ શેર ૧ તેલ શેર ૦ — આદાનો છુંદો તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ લીલાં મરચા નં. ૪ દહીં શેર ૦ — લુંણ તોલા ૨ ગરમ મસાલો તોલો ૦॥

લોટ શેર ૧ ને મુઠી વળતુ મોંણ દેવું તેને દહીંમાં બાંધીને પીડો કરવો તે માંખણ જેવું દહીંથી ઢીલું કરવું લીલા મરચાં તથા આદુંનો છુંદો નાખવો લુંણ હીંગ તથા ગરમ મસાલો નાખવો પછી કેળ અથવા ખાખરાના લીલા અથવા સુકા બે પાંન લઈ તેમાં એક પાંદડાંમાં લીંબુથી મોટો લોંદો મુકવો તેને થાબડીને પગતો કરવો વચમાં જાડો રાખવો. બાજરાના રોટલા જેવો જાડો રાખવો, તેના ઉપર બીજું પાંદડું ઢાંકી દેવું. ચુલા ઉપર લોઢી મુકી તેમાં તે ઉપર હેઠલ પાંદડાં-સીકે મુકવું. તે પાંચથી દશ મિનિટમાં સેકાઈ જાય એટલે પાંદડાં સીકે ફેરવી નાખવું. સેકાઈ જાય એટલે નીચે ઊતારી લેવું. બહુ આકરૂં સેકવું નહીં, તેનાઊપરથી પાંદડું ઉતારી, તેમાં ખાડા કરી અંદર ઘી નાખવું અને તે ખાવું, જેમ બાજરાના લોટની કરી તેમજ ચોખાના લોટની પણ ઊપરની રીતે થાય છે.

મેથીની ભાજી તથા ચણાના લોટનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ મેથીની ભાજી જુડી ૧૦ એટલે શેર ૦॥ લુંણ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૪ હંવેજ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। સુકાં મરચાં નાં. ૪ તેલ શેર ૦। રાઈ તોલો ૦॥ મેથી તોલો ૦॥

લોટમાં શેર ૦)—નું મોંણ દઈ લુંણ તથા હલદી નાખી તેમાં

ભાજી નાંખી બાંધવો. બાંધીને મુઠીયાં બાંધવાં. ચુલા ઉપર ટોપ મુકી તેમાં ખડ નાંખી પાણી નાંખી તેમાં મુકવાં અને ઢોકળાં મુઠીયા પાકીજાય એટલે ઉતારી લઇ સમારીને, ચુલા ઉપર ટોપમા તેલ મુકી તેમાં મેથી હીંગ રાઇ તથા મરચાં મુકી વધારવાં અને ઉછાળવાં, તેલ સોસી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

દુધીનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧	દુધીનું ખમણ શેર ०॥	સુકાં મરચાં નાં. ૪
લુંણ તોલા ૨	હીંગ વાલ ૪	તેલ શેર ०।
હવેજ તોલા ૨	હલદી તોલો ०।	રાઇ તોલો ०॥
મેથી તોલો ०॥		

લોટમાં તેલ શેર ‒નું મોણ દઇ લુણ હલદી નાખી તેમાં દુધીનુ ખમણ નાખી પાણીથી લોટ બાંધવો. તેનાં મુઠીયાં વાળવા. ચુલા ઉપર પાણી ભરી ટોપ મુકી તેમાં ખડ નાખી તેમાં મુઠીયાં મુકવા. પાકી જાય એટલે ઉતારી તે મુઠીયાંને સમારી ચુલા ઉપર એક ટોપમાં તેલ શેર ०)= મુકી તેમાં મેથી હીંગ રાઇ તથા સુકાં મરચાં મુકી વધારવાં.

ભુરાનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ०॥	ભુરાના. ૪નું ખમણ	બાજરાનો લોટ શેર ०॥
હીંગ વાલ ૪	મરચાં સુકાં નંગ ૪	રાઇ તોલો ०॥
લુંણ તોલા ૨	હલદી તોલો ०।	તેલ શેર ०।
ધાણાનો હવેજ તોલો ૧		

ચણા તથા બાજરાના લોટને તેલ શેર ०)=નું મોણ દઇ લુણ હલદી હવેજ નાંખી અંદર ભુરાનું ખમણ નાંખવું તેને પાણીથી લોટ બાંધી મુઠીયાં વાળવાં. ચુલા ઉપર ટોપમાં પાણી ભરીને મુકવા તેમાં ખડ નાખવું. તેના અંદર મુઠીયાં મુકવાં તે પાકી જાય એટલે ઉતારી મુઠીયાં કાઢી લઇ તેને સંભાળીને તેલ મુકી તેમાં રાઇ હીગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવું, ઉછાળી તેલ સોસી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

કોબીનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ०॥	ઘઉનો લોટ શેર ०॥	કોબી શેર ૧
તેલ શેર ०।	લુંણ તોલા ૨	હલદી તોલો ०।
મરચાં સુકાં નાં. ૬	રાઇ તોલો ०॥	હીંગ વાલ ૪

ચણા તથા ઘઉંનો લોટ શેર ૧ લઇ તેમાં તેલ શેર ०)‒નું મોણ દેવું અને તેમાં લુંણ હલદી તથા સુકાં મરચાં નાં. ૪નો ભુકો નાખવો

અને તેમાં કોબી ઝીણી સમારી નાખવી તે લોટ પાણીથી બાંધી મુઠીયાં વાળવાં. ચુલા ઉપર ટોપમાં પાણી મુકી ખંડ નાંખી તેમાં મુઠીયાં મુકી દેવાં તે પાકી જાય એટલે ઉતારી સમારી તેલ શેર ૦)=નો વઘાર મુકી તેમાં રાઇ હીંગ તથા મરચાં નાં. ૨ મુકી વઘારવો અને ઉછાળવાં, તેલ સોસાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવાં

મોરૂલ્દની ભાજીનાં મુઠીયાં.

ઘઉંનો લોટ શેર ૦॥।	ચણાનો લોટ શેર ૦।	હલદી તોલો
લુણ તોલો ॥	સુકાં મરચાં નાં. ૬	તેલ શેર ૦।
રાઇ તોલો ૦॥	મેથી તોલો ૦॥	હીંગ વાલ

ઘઉં તથા ચણાના લોટને તેલ શેર ૦)=નું મોણ દઇ લુણ હલદી તથા મરચાં નાં. ૪નો હવેજ નાંખી પાણીથી લોટ બાંધી મુઠીયાં મુકવાં પાકી જાય એટલે ઉતારી લેવાં અને સમારી ચુલા ઉપર તેલનો વઘાર મુકી તેમાં રાઇ તથા મેથી તથા સુકાં મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારી દેવાં અને ઉછાળવાં, તેલ પીઇ જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

રવાની બાટી.

ઘઉંનો રવો શેર ૦॥।=	ઘી શેર ૦।=	લુણ તોલો ૧॥
વેસણ શેર ૦)=	હલદી તોલો ૦।	હીંગ વાલ ૪

ઘઉંનો રવો તથા વેસણ લઇ તેમાં ઘી શેર ૦)=નું મોણ દેવું અને લુણ હલદી તથા હીંગ નાખવાં, તેમાં પાણી નાંખી બાટી બાંધવી અને ચુલા ઉપર ઘી શેર ૦। મુકી તેને મંદ આંચે મુકવી. એક તરફ પરીપકવ થાય ધીરેથી બીજી બાજુ ફેરવી નાખવી તે બરોબર પાકી જાય એટલે ઉતારી લઇ બાટી કાઢી લેવી.

ગોળની બાટી.

ઘઉંનો જાડો લોટ શેર ૧	ગોળ શેર ૦।=	ઘી શેર ૦।=

ઘઉંના લોટમાં મોણ ઘી શેર =નું દઇ પાણી નાખી લોટ બાંધવો અને તેની બાટી બાંધતી વખત અંદર ગોળનો ગાંગડો મુકતા જવું અને બાટી બાંધતા જવું બાટી બાંધી ઘી મુકી તળી નાખવી પાકી જાય એટલે ઉતારી લઇ બાટી કાઢી લેવી.

આદાની બાટી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧	આદુના મુગીયાં તોલા ૫	લુણ તોલા ૧॥
હીંગ વાલ ૫	ઘી શેર ૦।=	

પેલાથી ઘી તોલો ોા ચુલા ઉપર મુકી તેમાં હીંગ નાખી અદ્દાના મુગીયાં વઘારી દેવાં અને લુંણ રૂા. ોાા ભાર નાખવું અને ઉતારી લેવું અને લોટ શેર ૧ લઇ તેમાં ઘી શેર ≈ નું મોંણ દઈ તે લોટ પાણીથી બાંધી તેમાં લુંણ રૂ ૧ ભાર નાખવું અને તેની બાટી નાં. ૧૨ કરવી અને તેની અંદર વઘારેલ અદ્દુનાં મુગીયાં રૂા. ોાા ભારને મીસાબે મુકતું જવું અને બાટી કરવી તેને ધીમે તળી નાખવી.

બાટી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ જાડો ઘી શેર ≈ લુંણ તોલો

લોટ પાણીથી બાંથી બાટી કરવી તેમાં લુંણ તોલો ૧ પેલાથી નાખવું તેને છાણાની આંચ કરીશ કેશી અને દેવતામાં ભારી દેવી બરોબર પરી પકવ થઇ જાય એટલે તેને ફાટી કાટકી લુગડે લુઇ ઘી ચોપડવું અને ગરમાગરમ વાપરવી ઠરવાથી જરા ચીકી પડી જાય છે બાટીનો લોટ બાંધવો ત્યારે બરોબર ટુંપવો અને બાટી કરી અંદર જરા કાણુ કરવું,

ચીલા અથવા પુડા.

ચણાના લોટના પુડા.

ચણાનો લોટ શેર ૧	લુંણ તોલો ૧ાા	મરચાં નાં. ૩ નો ભુકો
તેલ શેર ોાં	હીંગ વાલ ૪	હલદી તોલો ોા

ચણાના લોટમાં લુંણ હલદી હીંગ મરચાંનો ભુકો નાખવો અને પાનીથી કઢીથી જરા જાડો ઘોર કરવો અછ તવો બરોબર સાફ ચુલા ઉપર મુકવો તે તેવો બહુ ઉંડો લેવો નહીં નવો તપે એટલે રૂના પોતાથી તેલ ચોપડનું અને તેણાં ચણાના લોટનો ઘોર એક વાટકીથી નાખવો અને હાથથી પગતો કરવો અને ઉપરથી હાથથી લુઇ લેવો અને કટોરીમાં હાથ લુઇ નાખવી અને રૂનાં પોતાથી ધીરે લઇ ફેરવી નાખવો પરી પકવ થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવાં તેમજ તે ઘોરમાંથી જેટલા થાય તેટલા પુડા કરવા.

મગની દાલના પુડા.

મગની દાલ શેર ૧	લુંણ તોલો ૧ાા	મરચાં નાં. ૩ નો ભુકો
તેલ શેર ોા	હીંગ વાલ ૪	હલદી તોલો ોા

મગનીદાલ આગલે દીવસે પલારવી સવારે તેને ધોઇ ફોતરા ઉખેડી વાટી નાખવી અને તેમાં લુંણ હલદી હીંગ મરચાંનો ભુકો મીલાવવાં અને પાણીથી ઘોર પાતલો કરવો કઢીથી જરા જાડો રાખવો પછી ચુલા ઉપર લોઢી મુકી તે લોઢી તપે એટલે રૂના પોતાથી તેલ ચોપડવું તે

ઉપર ઘેાર રેડવેા હાથથી પગતેા કરી ઉપરથી હાથે લુછ લેવા પડખે તેલનું પેાતું ચેાપડવું એક બાજુ પાકી જાય એટલે ફેરવી નાખવેા બીજી બાજુ પરીપકવ થઇ જાય. એટલે ઉતારી લેવા.

અડદની દાલના પુડા.

અડદની દાલ શેર ાા લુંણ તાેલા ૧ાા હીંગુ વાલ ૪
ચણાનેા લેાટ શેર ા હલદી તેાલા ા મરચાંનેા ભુકેા નાં.૩નેા

અડદની દાલને આગલે દીવસ ભીંજાવી રાખવી બીજે દીવસ સંભારના દાલ ધેાઇ વાટી નાખવી તેમાં વેસણ શેર ૦૧ મીલાવવુ અને લુંણુ હલદી હીંગ મરચાંનેા ભુકેા મેળવવેા. તેનેા ઘેાર કરવેા બાકી ક્રિયા ઉપર પ્રમાણે.

ઘઊંનેા લેાટ તથા ગેાળના પુડા.

ઘઊંનેા લેાટ શેર ૧ ગેાલ શેર ા

ગેાલ શેર ાનું પાણી કરી તેમાં લેાટને ભીંજવવેા. તેને મથીને ઘેાર કરવેા અને તેને ઉપરની રીતે કરવું.

ઘઊંનેા લેાટ તથા ખાંડના પુડા.

ઘઊંનેા લેાટ શેર ૧ ખાંડ શેર ાા

ખાંડનું પાણી કરી તેમાં લેાટને ભીજવવેા તેને મથી ઘેાર કરવેા અને ઉપરની રીતે કરવું.

વેસણના ગાંઠીયા.

વેસણ શેર ૧ લુંણ રૂ. ૧ાા ભાર કાલામરી તેાલેા ૧
હીંગ તાેલા ખારેા તાેલેા ાા તેના ફાતરાં કાઢી ભરડેા
તેલ શેર ાા

ચણાના લેાટનાં તેલ તાેલા ૨ નું મેાંણ દેવું અને તેમાં ખારેા તાેલેા ાા સેકી ફુલાવી વાટીને નાંખવેા. માટીનાં વાસણમાં સેકવેા. લુંણ હીંગનું પાણી કરી નાખવુ. કાલામરીનેા ભરડેા નાખવેા, લેાટ કઠણ બાંધવેા અને તેના લુવા કરી દાબી મુકવા. એક કલાક દાબી તેને હથેળીથી મસલવેા. તેલનેા હાથ દેવેા. લેાટ કઠણ હેાય તેા જરા પાણીનેા હાથ દેઇ મસલવેા. તે સારેા થઇ જાય એટલે લાકડાની કથરેાટ અથવા ચકલા ઉપર હથેલીથી વણવેા. ત્યાર પછી ચુલા ઉપર કઢાઇમાં તેલ મુકી ફાઠીફ તેમાં તળવેા બરેાબર પરીપકવ થાય એટલે ભાંગી જાેવેા અંદર કચ્ચાસનેા ભાગ ન રહે ત્યારે કાઢી લેવા. ગાંઠીયાના લેાટને ટુંપતા જવું. અને ઉભા તેલમાં બેાળતાં જવું અને મસળતાં જવું. એટલે તેની કામાસ બહુ આવશે.

ઝારાની ઝીંણી સેવ.

ચણાનો લોટ શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૫
તેલ શેર ૦॥ લાલ મરચાં ૪ નો ઝીંણો ભુકો

ચણાના લોટમાં હીંગ તથા લુંણનું પાણી નાખવું અને મરચાંનો ભુકો નાખવો. તેનો ઘોર સીરા જેવો કઠણ કરવો. ચુલા ઉપર તેલ કઢાઇમાં મુકવું અને તેલ કડવું. ફાટી જાય એટલે સારો ઝીણો ઝારો લઇ માંઝી અને કઢાઇ ઉપર તેને અટકાવવા એક તવીથો કઢાઇ ઉપર મુકવો. તે ઉપર ઝારો મુકી તેમાં જરા પાણીનો હાથ દઇ અંદર લેસણનો ઘોર નાખી હથેળીની ભીંસટ દઇને મંદી આંચે સેવ પાડવી. તે પરીપકવ થઇ જાય એટલે કાઢી લેવી.

ચોળાફળી

વેસણ શેર ૧ લુણ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૪
અજમો તોલો ૦॥ લાલ મરચાં નાં. ૪ નો ભુકો તેલ શેર ૦॥.

ચણાના લોટમાં લુંણ તથા હીંગ વાલ ૪ તથા મરચાં હીંગ તથા લુંણનું પાણી કરવું અને અજમો આખો નાંખવો. તે વેસણને પુરીથી કઠણ બાંધવો અને તેલ શેર – ભાર નાખી ખુબ ટુંપવો અને ચકલા ઉપર તેલ ચોપડી વણવો.. ખુબ પાતલો વણીને ચાકુથી લાંબા આંકા કરી ચકલા ઉપરથી ઉખેડી લેવી અને તેલમાં તળી લેવી.

[ભજીયા] અળવીના પાનનાં પતરવેલીઆં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ લુંણ તોલા ૨॥ હીંગ તોલો ૦।
તેલ શેર ૦। અળવીનાં પાના નં. ન્હાના ૨૦
લાલ મરચાં નં. ૫ નો ભુકો આંબલી શેર રાઇ તોલો ૧
મેથી તોલો ૦॥

આંબલી શેર = ભારનું પાણી કરી તે પાણી લોટમાં નાખવે. લુંણ મરચાં તથા હીંગ નાખવાં અને ઘોર કરવો તેલ શેર – ભારનું મોંણ દેવું. તેનો ઘોર પાતળો પાંનમાં ચોપડવા જેવો કરવો. તે પાંનમાં ચોપડવો અને તે પાંનાનો વીંટો કરવો. વીંટા કરીને એક ટોપમાં પાણી નાખી ખડ મુકવું અને ખડ નીચે થાળી ઉંધી વાળવી અથવા ઇંટ મુકવી કે જેથી કરી પતરવેલીયાં પાણીને અડે નહીં. તે ચુલા ઉપર મુકી તેમાં પતરવેલીયાં મુકવાં અને ઢાંકી દેવાં સારી પેઠે બફાઇ જાય એટલે કાઢી લઇ તેના ટુકડા કરવા અને ચુલા ઉપર તેલ શેર ન મુકી તેમાં મેથી

તથા રાઇનો વઘાર મુકી તે ટુકડા વઘારવાં, ઉછાળવા. તેલ પીઇ જાય ત્યારે ઉતારી લેવું.

રીંગણાના ભજીયા.

ચણાનો લોટ શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ા આખા ધાણા તોલો ૧ા
આખાં મરી તોલો ૦ ખારો તોલો ૦ા તેલ શેર ૦ા
હીંગ વાલ ૬ રીંગણાં શેર ૨

ચણાના લોટમાં લુંણ તથા ધાણા તથા મરી તથા હીંગ નાંખી ઘોર કરવો કઢીના ઘોળથી જરા જાડો કરવો અને રીંગણાંનાં ગોળ પાતળાં ચગદાં કરવાં અને ચુલા ઉપર કઢાઇ અથવા લોયું મુકી અંદર તેલ મુકવું. તે તેલ પાકી જાય એટલે અંદર ભજીયાં મુકવાં. તે એવી રીતે કે રીંગણાંનુ ચગદુ લઇ ચણાના લોટના ઘોરમાં લપેટીને કઢાઇમાં મુકવું એવી રીતે મુકીને ઝારે ફેરવવાં. પાકી જાય એટલે કાઢી લેવાં. ખારો તોલો ૦ા નું પાણી કરી તે ઘોરમાં નાંખવું.

તુરીયાંનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ તુરીયાં શેર લુણ તોલા ૨ા
ખારો તોલો ૦ા હીંગ વાલ તેલ શેર ૦ા
લાલ મરચાંનો ભુકો નાં. ૪નો.

ચણાના લોટમાં લુંણ તથા ખારો તથા હીંગનું પાણી કરી નાંખવુ લાલ મરચાંનો ભુકો નાંખવો. ઘોર ઉપર પ્રમાણે કરવો. તુરીયાંનાં પાતલાં ગોળ ચગદાં કરી ઉપર પ્રમાણે ભજીયાં મુકી તળી લેવા.

પાકાં કેળાંનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ કેળાં શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ા ખારો તોલો ૦ા
હીંગ વાલ ૬ . તેલ શેર ૦ા મેથી તોલા ૦ા સેકેલી
લાલ મરચાં નાં. ૪નો ભુકો.

ચણાના લોટમાં લુંણ તથા ખારો તથા હીંગ તથા સેકેલી મેથી તથા લાલ મરચાંનો ભુકો નાખી ઘોર કરવો. કેળાંનાં ગોળ ચગદાં કરી વેસણમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે તળી લેવાં.

પાકાં પ્રેમદી બોરનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ બોર શેર ૨ લુણ તોલા ૨ા હીંગ વાલ ૬
તેલ શેર ૦ા લાલ મરચાંનો ભુકો નાં. ૪નો.

ચણાના લોટમાં લુંણ હીંગ તથા લાલ મરચાં નાંખી ઘોર કરવો. અને બોરના ઠળીયા કાઢીને ફાડ કરી ઘોરમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે કરવી.

આંબાનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ આંબા શેર ૨ લુંણ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૬
તેલ શેર ૦ાા લાલ મરચાં નાં. ૪નો ભુકો

ચણાના લોટમાં લુંણ તથા હીંગ તથા મરચાંનો ભુકો નાંખી ઘોર કરવો. આંબાંની પાતળી ફાકું કરી ઘોરમાં લપેટી તળી લેવાં.

પ્રદકોરાંનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ પ્રદકોરૂં શેર ૨ લુંણ તોલા ૨ાા ખારો તોલો ૦ાા
હીંગ વાલ ૫ તેલ શેર ૦ાા લાલ મરચાંનો ભુકો નાં. ૪નો
આખા ધાણા તોલો ૧ાા

ચણાના લોટમાં લુંણ, ખારો, હીંગ, મરચાંનો ભુકો તથા આખા ધાણા નાખી ઘોર કરવો. પ્રદકોરાંનાં ગોળ પાતળાં ચગદાં કરી ઉપર પ્રમાણે ઘોરમાં લપેટી તળી લેવાં.

નાગરવેલનાં પાનના ભજીયા

ચણાનો લોટ શેર ૧ પાન જેટલાં જોઇએ તેટલાં લુંણ તોલા ૨ાા
ખારો તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ૦ાા
ધાણા આખા તોલો ૧ાા

ચણાના લોટમાં લુંણ, ખારો, હીંગ, ધાણા નાંખી ઘોર કરી નાગરવેલનાં પાન વેસણમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે કરવાં.

અજમાના પાનનાં, પોથીનાં પાનનાં, આખા મરચાં ચીરીને, ભીંડાના ત્રણ ટુકડા કરીએ નાંનો હોય તો બે, પ્રદકોરાનાં ફુલનાં, ઓરીયાનાં ફુલનાં, કેવડાની ડોડીનાં, મુળાનાં ચગદાંનાં, દુધીનાં, આલુનાં, કાચાં કેરાંનાં વીગેરે સુરણનાં, રતાળુનાં વિગેરેનાં ઘણી જાતનાં જે કરવાં હોય તે ઉપરની ક્રિયા પ્રમાણે કરવાં.

મેદાની સેવ.

મેદો શેર ૧ ખાંડ ૧ાા ઘી શેર ૦)= સુગંધી એલાઇચી તોલો ૦ા

મેદો શેર ૧ વાજીયા અંથવા પીસી ધળીનો કરવો. તેને કડકુ બાંધી એક કલાક ઢાંકી મુકવો, પછી તેમાં પાણી છાંટી નરમાવવો અને સેવ વણાય તેવો કરવો અને સંચામાંથી કાઢવી હોય તો કઠણ રાખવો. વણવા વખતે જરા સેજ ઘીનો હાથ દેવો અને વણવાનું પાટીયું ધોઇ તૈયાર કરવું. તે પાટીયા ઉપર જરા ઘીનો હાથ દઇ લોટનો લુવો લઇ હાથને ઘી ચોપડી વણવી અને છાબ ઉપર આળતાં જવું. છાબ ભરાઇ જાય એટલે તડકામાં સુકાવી દેવી. સુકાઇ જાય એટલે ઉપાડી લેવી. તે

જ્યારે કરવી હોય ત્યારે એક ટોપમાં આંધણ મુકવું, તે આંધણ થાય એ [illegible] અંદર [illegible] તેની અને ઢાંકણ મુકવું. તે સેવ ગળી જાય એટલે એ લાવી નાંખી પાણી કાઢી નાંખવું. ત્યારપછી એક તપેલીમાં જરા ઘી મુકી સેવ નાંખવી અને તે ઉપર ખાંડ નાંખવી અને બે ત્રણ ખદકા આવે ને પછી ઉતારી લેવી, અંદર સુગંધી નાંખવી. વધારે વાર રાખે તો ચોંટી જાય.

સંભારીયાં(બેગણનાં.)

બેગણ શેર ૧ વેસણ શેર ૦। ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦॥
હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલા ૧॥ હલદી તોલાં= તેલ શેર ૦।

બેંગણ ઉપરથી જેડેલું રાખવું અને નીચેના ભાગમાં ચાકુથી ચાર ચાર ચીરે કરવી. વેસણ શેર ૦। ને લઈ તેમાં પીસ્યું લુંણ તથા હલદી તથા ધાણા તથા જીરાંનો ભુકો તથા હીંગ વાલ ૨॥ નો ભુકો નાંખવો. તેને તેલ શેર ~નું મોણ દેવું અને તે મોંણ દીધેલ વેસણ બેગણ ચીરેલાં હોય તેમાં તે હવેજ ભરવો અને તેને તેલ શેર ૦)≡ ચુલા ઉપર મુકી હીંગ તથા જીરાંનો વઘાર દઈ ખુબ સંસડાવવાં. તે ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

ટીંડોરાં.

ટીંડોરાં શેર ૧ વેસણ શેર ૦। મરચાં સુકાં નાં. ૫ ધાણા તોલા ૨
જીરૂ તોલો ૦॥ રાઈ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલો ૧॥
મેથી તોલો ૦॥ હલદી તોલા= તેલ શેર ૦।

ટીંડોરાંનાં હવેજીયાં કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે અને વઘારમાં મેથી રાઈ હીંગ અને મરચાં ૩ મુકવાં અને અંદર પણ મરચાંનો ભુકો નાંખવો.

પરવળના.

પરવળ શેર ૧ વેસણ શેર ૦। તેલ શેર ૦। મરી કાળાં તોલો ૦॥
ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૫ રાઈ તોલો ૦॥
લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલો= ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪

પરવળનાં હવેજીયાં ઊપર પ્રમાણે કરવાં. તેમાં હવેજ સાથે કાળાં મરીનો ભુકો નાંખવો અને વઘાર રાઈ તથા જીરાંનો દેવો.

કાચાં કેળાંનાં.

કાચાં કેળાં શેર ૧ વેસણ શેર ૦। તેલ શેર ૦। મરચાં નંગ ૫
ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલો ૧॥
હલદી તોલો ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪ મેથી તોલો ૦॥

કાચાં કેળાંનાં હવેજીયાં ઉપર પ્રમાણે કરવાં. તેમાં હવેજ સાથે ટોપરાનું ખમણ તથા મરચાંનો ભુકો નાંખવો અને ઉપર પ્રમાણે કરવાં. વઘારમાં જીરૂ, મેથી, હીંગ તથા મરચાં નાં. ૨ મુકવાં.

આલુનાં હવેજીયાં.

આલુ શેર ૧	વેસણ શેર ૦ા	તેલ શેર ૦ા	મરચાં નાં. ૫
ધાણા તોલા ૨	જીરૂ તોલો ૦ાા	હીંગ વાલ ૫	લુંણ તોલો ૧ાા
હલદી તોલા =	ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪		મેથી તોલો ૦ાા
રાઈ તોલો ૦ાા			

આલુ એટલે બટાટાને ઉપરથી છાલ ઉતારી એક બાજુથી ચાર ચીરૂં કરવી તેમાં હવેજ ભરવો. તેને મેથી, રાઇ, હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર દેવો.

મુળાનાં.

મુળાના કાંદા શેર ૧	વેસણ શેર ૦ા	તેલ શેર ૦ા	મરચાં નાં. ૪
ધાણા તોલા ૨	જીરૂ તોલો ૦ાા	હીંગ વાલ ૫	લુંણ તોલો ૧ાા
હલદી તોલા	રાઇ તોલા ૦ાા		

મુરાનાં કાંદાની ચાર ચાર ચીરૂ કરી ઉપર પ્રમાણે હવેજ ભરવો અને રાઇ તથા હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવાં.

કારેલાનાં.

કારેલા શેર ૧	મરચાં નં. ૪	હીંગ વાલ ૫	ગોળ તોલા ૨
વેસણ શેર ૦ા	ધાંણા તોલા ૨	લુંણ તોલા ૩	
તેલ શેર ૦ા	જીરૂં તોલો ૦ાા	હલદી તોલો =	

કારેલાંને ઉપરથી જરા છોલી નાંખવાં ચાર ચાર ફાકું કરીને લુંણ રૂા. ૨ ભાર અંદર થોડું થોડું ભરી દેવું તે જરા અરધી કલાક કલાક રાખી તેને ચોરી પાણી કાઢી નાંખવું અને તેલમાં જરા તરીને કાઢી લેવાં અને તેમાં ઉપર પ્રમાણે હવેજ ભરવો અને હવેજમાં ગોળ નાખવો અને મરચાં ના. ૧ તથા હીંગનો વઘાર દેવો.

ભીંડાના.

ભીંડા શેર ૧	મરચાં નાં. ૪	હીંગ વાલ ૫	મેથી તોલો ૦ાા
વેસણ શેર ૦ા	ધાણા તોલા ૨	લુંણ તોલો ૧ાા	રાઇ તોલો ૦ાા
તેલ શેર ૦ા	જીરૂં તોલો ૦ાા	હલદી તોલા =	અડદની દાર તોલો ૦ાા

ભીંડાની ચાર ચાર ફાકું કરી હવેજ ભરવો ઉપર પ્રમાણે કરવાં અને પછી મેથી અડદની દાર રાઈ મરચાં તથા હીંગનો વઘાર દેવો.

તુરિયાના.

તુરીયાં શેર ૧ મરચાં ના. ૪, હીંગ વાલ ૫ વેસણ શેર ૧ ધાણા તોલા ૨ લુંણ તોલો ૧।। તેલ શેર ૦। જીરૂં તોલો ૦।। હલદી તોલો

તુરીયાંના છોલા ઉતારીને પાંચ પાંચ આંગલના આખા ટુકડા કરવા તેની ચાર ચાર ફાડ ફાડ કરવી તેમાં હવેજ ભરી હવેજમાં તમામ વસ્તુ નાખી દેવી અને તે સમાય તેવડું તપેલું લઇને તેમાં તેલ નાંખી દેવું પછી તેમાં હવેજીયાં સરખાં ગોઠવી દેવાં સડસડે એટલે ઉછાલી નાખવાં પાકી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

ઉંધીયું.

રીંગણાં શેર ૦।। પાપડી શેર ૦।। ધાણાં તોલા ૨ લુંણ તોલા ૫ બટાટા શેર ૦।। મેથીના મુઠીયાં શેર ૦।। જીરૂં તોલો ૦।। કાચાં કેરાં શેર ૦।। સકરકંદ શેર ૦।। મરચાં ના. ૧૦ નો ભુકો ખારો તોલો ૦।। અજમો તોલા ૨ હીંગ વાલ ૭ વેસણ શેર ૧ તેલ શેર ૨.

રીંગણાં બટેટાં કાચાં કેરાં સકરકંદ તે ચારે ચીજમાં ઉપર પ્રમાણે ફાડ કરી હવેજ ધાણાજીરૂ મરચાં લુણ હલદી હીંગને ખાંડી હવેજ કરવો તેમાં વેસણ શેર ૦।।। નાંખવું અને મોંણ દઇ તે હવેજ ભરવો મેથીનાં મુઠીયાં મેથીની ભાજીમાં વેસણ તથા હવેજ નાંખી પાણી જરા નાખી મોટાં બોર જેવડાં મુઠીયા બાંધવા બાકી જે તેલ હોય તેમાંથી ચાર તોલા તેલ રાખી મુકવું અને બાકીનુ જે હોય તે એક પીતલનો ટોપ લઇ તે તમામ વસ્તુ સમાય રહે તેવડો ટોપ લેવો અને તેમાં તમામ તેલ નાંખી તેમાં પેલા બટેટાંનાં હવેજીયાં મુકવાં તે ઉપર સકરકંદ મુકવું તે ઉપર રીંગણાં મુકવાં તે ઉપર કેરાં તે ઉપર મુઠીયાં નાખવાં અને તે તમામની વચમાં વાલ પાપડી નાંખવી તેને આંચ ઉપર મુકવું એક બાફ આવી જાય ત્યારે ઉછારવાં ઉછારી ખારાનું દુધીયુ કરવુ અને બચેલું તેલ તે દુધીયામાં નાંખી તે ખારાનું દુધીયું નાંખી દેવુ અને અજમો નાખવો અને ઢાંકી દેવું અને પાછું ઉછારવું પરીપકવ થાય એટલે ઉતારી લેવું.

અરગજી શાક અથવા પંચરસી શાક.

લીલા વટાણા શેર ૦। સકરકંદ શેર ૦। પાકલ અધકચાં કેરાં ના. ૪

લુંણ તોલા ૬ લીલા ચણા શેર ૦ા વાલપાપડી શેર ૦ા બટેટા શેર ૦ા હલદી તોલો ૦ા રતાલુ શેર ૦ા તાદલજાની ભાજી શેર ૦ા મેથીનાં ઢોકરી શેર ૦ા હીંગ વાલ ૫ તેલ શેર ૦ા મરચાં નં. ૪ મેથી તોલો ૦ા રાઇ તોલો ૦ા વેસણ શેર ૦ા

રતાલુ સકરકંદ,તાદળજો, કેળાં, બટેટાંને શીકની પેઠે સમારી નાખવાં. અને વટાણા તથા ચણાને છોલવા મેથીની ઢોકરી મેથી સમારી તેમાં વેસણ શેર ૦ા તથા હીંગ હશેજ લુંણ નાખી તેમાં મોંણ દઇ જરા પાંણી નાખી તેની ઢોકરી કરવી અને બાકી તેલ હોય તે ટોપમાં મુકી અંદર વઘારવા. મેથી જીરૂં રાઇ મરચાં હીંગ મુકી મધારી દેવું. તેમાં પેલાં ચણા ઉપર વટાંણા તે ઉપર બટેટાં તેમ અનુક્રમે શાક વઘારી ઉપર કેળાં નાખવાં તે ઉપર લુંણ, ખારાનું દુધીયું નાંખ્યા પછી હલદી નાખવી તેમાં ખારો તોલો ૦ા લઇ તેનું દુધીયું કરીને છાંટવું. અને શેર ૦ા ને આશરે પાણી નાખવું તે પાણી પેલાં નાખવું અને દુધીયું જરાવાર પછી નાંખવુ અને પછી ઉછળવું ચડી જાય ત્યારે ઉતારી ઉપર ધાંણાજીરાંનો હવેજ નાખવો.

બેંગણ વડીનું શાક.

બેંગણ શેર ૦ાા તેલ શેર ≈ હલદી તોલો ૦ા હવેજ તોલા ૨ વડી શેર ૦૧ લુંણ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨

તેલ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં વડી જરા ટુકડી નાખી દેવી, તેવડી જરા સેજસાજ ભુંજઇ જાય એટલે તેમાં હીંગ નાખવી તેમાં રીંગણાં પાણીમાં સમારેલા હોય તે વઘારી દેવા. તેમાં લુંણ હલદી નાખવાં અને જરા પાણી નાખવું તે ઉછાળી ઢાંકી મુકવું, ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

રીંગણાં તથા બટેટાંનું શાક.

રીંગણા શેર ૦ાા લુંણ તોલો ૧ાા હવેજ તોલા ૨
બટેટાં શેર ૦ાા હલદી તોલો ૦ા
તેલ શેર ≈ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૨

બટેટાં છાલ ઉતારી સમારવા તે તથાં રીંગણાં સમારી ઉપર પ્રમાણે વઘારી દેવાં વઘારમાં હીંગ તથા મરચાં મુકવાં અને ચડી રહે એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો.

રીંગણાં તથા રતાલુનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦ાા લુંણ તોલો ૧ાા હવેજ તોલો ૦ાા

રતાલુ શેર ાા   હલદી તોલો ા
તેલ શેર =   હીંગ વાલ ૨   મરચાં નં. ૨
લીધી ઉપર પ્રમાણે

રીંગણાં મેથીનું શાક.

રીંગણાં શેર ાા   લુંણ તોલો ૧ાા   હવેજ તોલા ૨
મેથીની ભાજી શેર ાા હલદી તોલો ા
તેલ શેર =   હીંગ વાલ ૨   મરચાં નં. ૨
કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે

રીંગણાં તથા ગાંઠીયાનું શાક.

રીંગણાં શેર ાાા   લુંણુ તોલો ૧ાા   હવેજ તોલા ૨
બેસણુ શેર ા   હલદી તોલો ા
તેલ શેર =   હીંગ વાલ ૨   મરચાં નં. ૨

બેસણુ શેર ા માં હીંગ તથા હવેજ તથા જરા મરચાંનો ભુકો નાખી જરા મોંણુ દઈ ગાંઠીયા કરવા અને શાક વઘારી અંદર ગાંઠીયા નાખવા બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં તથા ચણાની દાલનું શાક.

રીંગણાં શેર ાા   લુંણુ તોલો ૧ાા   હવેજ તોલા ૨
ચણાની દાલ શે. ાા   હલદી તોલો ા
તેલ શેર =   હીંગ વાલ ૩   મરચાં નં. ૨

તેલ મુકી અંદર હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકી દાલ રાતની પલારેલી રાખી હોય તે ધોઈને વઘારી દેવી. જરા ચડે એટલે અંદર રીંગણાં સમારેલા નાખવાં. લુંણ હલદી નાખવાં. ઢાંકી મુકવું. ચડી જાય એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો.

રીંગણાં તથા વાલોરનું શાક.

રીંગણાં શેર ાા   લુંણ તોલો ૧ાા   હવેજ તોલા ૨
વાલોર શેર ાા   હલદી તોલો ા
તેલ શેર =   હીંગ વાલ ૨   મરચાં નં. ૨

તેલ તથા વઘાર મુકી અંદર રીંગણાં તથા વાલોર વઘારવા. તેમાં લુંણ હલદી નાખવાં. જરા ખારાનું દુધીયું છાંટી ઢાંકી મુકવું. ચડી જાય એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો. જે શાકમાં ખારો નાખવો હોય તેમાં હલદી પછી નાંખવી.

રીંગણાં તથા ડખકીનું શાક.

રીંગણાં શેર ૧   લુંણ તોલો ૧ાા   હવેજ તોલા ૨
વેસણ શેર   હલદી તોલો ૦ા
તેલ શેર ≈   હીંગ વાલ ૩   મરચાં નં. ૨

વેસણમાં હીંગ હવેજ નાંખી મોંણ દઇ તેની ડખકી કરી ઉકલતા પાણીમાં મુકવી તે ફુલી જાય એટલે શાક વધારવું હોય તેમાં નાખી દેવી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં તથા ઢોકરીનું શાક.

રીંગણાં શેર ૧   લુંણ તોલો ૧ાા   હવેજતોલા ૨
ઘઉં ≈ તથા ચણાનો ≈ લોટ શેર ૦ા   હલદી તોલો ૦૧
જીરૂં તોલો ૦ા   તેલ શેર ≈   હીંગ વાલ ૩
મરચાં નં. ૨

ઘઉં તથા ચણાનો લોટ ૦ા લઈ અંદર લુંણ રૂ. ૦ાા ભાર તથા હલદી તથા હીંગ હવેજ થોડાં થોડાં નાખવાં. તેમાં મોંણ દઇ તેની ઢોકરી કરી તે શાક વઘારી તેમાં નાખી દેવી બાકી વીગત ઉપર પ્રમાંણે.

રીંગણમાં દહીં નાખીને શાક.

રીંગણાં શેર ૧   લુંણ તોલો ૧ાા   હવેજ તોલા ૨
દહી શેર ૦ા   હલદી તોલો ૦ા
તેલ શેર   હીંગ વાલ ૨   મરચાં નં. ૨

રીંગણાંનું શાક ચડી રહે એટલે નીચે ઊતારી દહીં મીલાવવુ બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાંનુ ભડથ અથવા ઓરો.

રીંગણાં શેર ૧   લુંણુ તોલો ૦ાા   આદાંનાં મગીયાં તો. ૦ા
હીંગ વાલ ૩

રીંગણાંને આંચમાં ભારી દેવાં તે જ્યારે અંદર પાકી જાય અને કઠણુ ન રહે ત્યારે કાઢી લેવાં અને તેની છાલ ઉતારીને હાથથી છુંદે કરી નાખવો અગર ચારણીથી છાણી નાખવું અને પછી ઘી તોલો ૧ વઘાર મુકી તેમાં હીંગ નાખી વઘારવુ અને લુંણ નાંખી ઉતારી લેવું નેમને તેલ પણ વપરાય છે અને તેમાં દહીં શેર ≈ નાખીને પણ થાયછે.

બેગણનાં ગુંજા.

બેંગણ શેર ૧   મેદો શેર ૦ાા   લુંણ તોલો ૦ાાા   તેલ શેર ૦ાા

ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪ લીંબુ નાં. નો ૨શ હવેજ તોલો ૦ાા
આદુના મગીયા તોલો ૦।

ઉપર પ્રમાણે ભડથ કરી તેને લુગડામાં નાખી પાણી જરા કાઢી નાખવું અને પછી વધાર મુકી વધારવું અને ઉપર લુંણ તથા ખમણ તથા દાડમસાર તથા ધાંણાજીરૂં નાખવાં પછી મેદો બાંધીને તેની પુરી વણીને તેમાં ભડથ ભરી ગુંજ્યાં ભરવાં અને તે તેલમાં તળી લેવા.

બટેટાંનું શાક.

બટેટાં શેર ૧ લુંણ તોલો ૧ાા ધાંણાજીરૂં હવેજ તોલા ૨ાા
તેલ = હલદી તોલો ૦। મરચાં નં. ૫ રાઇ તો. ૦ાા
અડદની દાલ તો. ૦ાા ટોપરાંનું ખમણ વાટકો ૦ાા હીંગ વાલ ૩

બટેટાંને પાણીમાં બાફી છાલ ઉતારવી અને તે મોટાં હોય તો ટુકડા અને નાના હોય તો બે ટુકડા કરવા અને પછી ચુલા ઉપર તેલ મુકવું અને તેમાં મેથી તથા રાઇ તથા હીંગ તથા મરચાંનો વધાર દેવો તેમાં વધારી દેવાં તેમાં લુંણ હલદી નાખવાં. ધાંણાજીરૂં તથા હવેજ નાખવાં ખમણ નાખવું જરા ઢાંકીને ઉછાળીને ઉતારી લેવું.

બટાટાનું ઢીલુ શાક.

બટેટાં શેર ૧ હવેજ તોલા ૨ાા હલદી તોલો ૦। મેથી તો. ૧
તેલ શેર ⌐ લુંણ તોલો ૧ાા મરચાં નં. ૫ રાઇ તો. ૦ાા
વેસણ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૩

બટેટાંના ટુકડા કરી તેલ મુકી તેમાં મેથી રાઇ હીંગ મરચાં મુકી શાક વધારી દેવું લુંણ તથા હલદી નાખવાં અને પાણી શેર ૧ નાખવું તે ચડી એટલે તેમાં વેસણ ઘોળીને નાખવું અને તેમાં ગોળ તથા કોકમ અગર છાસ કે દહીં નાખવાં હોય તો ખાંડ નાખવી અને પાતલું

બટાટાની સેવ.

બટાટાં શેર ૧ લુંણ તોલો ૦ાા લીંબુ નં. ૧ તેલ શે. ૦।
મરચાંનો ભુકો તોલો ૦ાા

બટાટાંને કાકડીનું ખમણ કરવાની ખમણીએ ખમણ કરવું તે ઝીણી સેવ જેવું થાય તેને તેલમાં તલવું અને તે ઉપર લુંણ તથા મરચાંનો ભુકો ગેરમાગરમમાં નાખવો અને લીંબુ નં. ૧ નીચોવવુ અને તળીવીઆ કરી કરવી.

રતાલુનું શાક.

રતાલુ શેર ૧ તેલ શેર ⌐ લુંણ તોલા ૧ાા હલદી તોલો

હીંગ વાલ ૨. મરચાં નાં. ૪ ધાણા જીરૂ હવેજ તોલો ૧

રતાલુ સંમારીને તેલનો વધાર મુકી તેમાં વધારી લુણ હલદી નાખી પાણી છાંટી ઢાંકી મુકવું, ચઢી જાય એટલે ઉતારી લેવું. તેમાં પાણી શેર ૦ાા નાખવું.. તે સુકું શાક થશે અને ઉપર ધાણા જીરૂ નાખવું.

રતાલુનું શાક ઢીલુ

રતાલું શેર૧ તેલ શેર ~ ગોળ તોલો ૧ લુંણ તોલો ૨ હલદીં તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં. ધાણા જીરૂં તોલો ૧ કોકમ તોલા ૨.

રતાલું સમારી ઉપર પ્રમાણે વધારી લુંણ હલદી નાખી પાણી શેર ૩ નાખવું, ચડી રહે એટલે કોકમ તથા ગોળ. નાખી ઉતારી લેવું અને ધાણા જીરૂ નાખવું.

રતાલુનાં શાક અનેક મિશ્રણથી થાય છે. તેમાં મુખ્ય વડીરતાલુ થાય છે તથા કારેલાંરતાળુ પણ થાય છે. કારેલાંરતાળુ કરવાં હોય તો રતાલુ શેર ૧ માં કારેલાં શેર ૦ા, ભીંડે ચોળી તળીને મીલાવવાથી થાય છે.

ગુવારનું શાક.

ગુવાર શેર ૧. તેલ શેર ~ લુણ તોલો ૧ાા હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૨ . મરચાં નાં૪ હવેજ તોલો ૧ અજમો તોલો ૦ાા ખારો તોલો ૦ા.

ગુવારને સંમારીને વધારી દેવો તેમાં લુંણ હલદી નાખી પાણી નાખવું અને ખારાનું દુધીયું કરી નાખવું અને ઢાંકી મુકવું ચડી જાય એટલે અજમા તથા હવેજ નાંખી ઉતારી લેવું.

ગુવાર તથા પ્રદકોરાંનું શાક.

પ્રદકોરૂં શેર ૦ાા ગુવાર શેર ૦ાા તેલ શેર ~ લુંણ તોલો ૧ાા હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૨ મરચાંનાં.૪ હવેજ તોલો ૧ મેથી તોલો ૧ રાઈ તોલો ૦ાા.

ગુવાર પ્રદકોરૂં સમારી, વઘાર મુકી, મેથી, રાઇ, હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવાં. પહેલાં ગુવાર વધારવો પછી પ્રદકોરૂં નાખી પાણી નાખી ઢાંકી મુકવું. ચઢી જાય એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો. આ પ્રદકોરાને કેટલેક ઠેકાણે ડાંગર, કાશીફળ, કોળું વિગેરે કહે છે.

ગુવાર, તુરીયાં, ભીંડાનુ શાક.

ગુવાર શેર ૦ા તુરીયાં શેર ૦ા ભીંડા શેર ૦ા કાકડી શેર ૦ા લીલા વટાણા શેર ૦ા લુણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦ા

હીંગ વાલ ૩ મરચાં નાં. ૪ મેથી તોલો ૧ રાઈ તોલો ૦॥
હવેજ તોલો ૧ તેલ શેર

તે બધાં શાક સમારી વઘાર મુકી વઘારી દેવાં. ચઢી રહે એટલે ઊતારી લેવું અને હવેજ નાખવો. ગુવાર, તુરીયાં બેનું શાક પણ થાય છે અને ત્રણ અથવા ચાર વસ્તુનું પણ થાય છે.

ચોળાફળીનુ શાક.

ચોળાફળી શેર ૧ તેલ શેર ૦ લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલો ૦।
હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧ મરચાં નાં. ૪ અજમો તોલો ૦।

શાક સમારી વઘાર મુકી વઘારી દેવું. તેમાં લુંણ હલદી, નાંખી પાણી નાખવું. ચઢી રહે ત્યારે ઉતારી લઇ હવેજ તથા અજમો નાખવા.

ચોળાફળી તથા થેપલીનું શાક.

ચોળાફળી શેર ૧ વેસણ શેર ૦। લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦
મરચા નાં. ૫ નો ભુકો હીંગ વાલ ૩ હવેજ તોલો ૧॥
તેલ શેર ― અજમો તોલો ૦।

ચોળાફળી સમારી વઘારી લુંણ હલદી નાંખવું અને વેસણમાં જરા મરચાંનો ભુકો તથા જરા હવેજ નાંખી મોંણ દઇ તેને જરા પાણીથી થેપલી કરી તે નાખવી. ચઢી રહે ત્યાર ઊતારી હવેજ નાખવો. જરા વઘાર રાખવો, અજમો પણ નાખવો.

અગથીયાની સીંગનુ શાક.

અગથીયાની સીંગ શેર ૧ તેલ શેર ― લુંણ તોલો ૧॥
હલદી તોલો ૦। કોકમ તોલા ૨ ગોળ તોલો ૧
ટોપરાનું ખમણ વાટકીનું ૦॥ હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨

સીંગને સમારી. વઘારી, લુંણ હલદી નાખી પાણી નાખી ઢાંકી મુકવું. ચઢી રહે ત્યારે ખટાશ તથા મીષ્ટાંન તથા હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

સરગવાની સીંગનું શાક

સરગવાની સીંગ શેર ૧ તેલ શેર ― ટોપરાનું ખમણ વાટકી ૦॥નું
લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। મરચાં નાં. ૪ વેસણ શેર ―
કોકમ તોલા ૨. મેથી તોલો ૦॥ ગોળ તોલા ૨ હવેજ તોલો ૦॥
રાઈ તોલો ૦॥

સરગવાની સીંગના ચાર ચાર આંગળ લાંબા ટુકડા કરી પાણીમાં બાફી નાખી પાણી કાઢી નાખવુ. તેને વઘાર મુકી સીંગ વઘારી દેવી

અને તેની અંદર વેસણું શેર ૦)=નો ઘોર કરવો. તેમાં લુણ, હલદી, કોકમ, ગોળ નાખી ઘોર કરવો અને તે નાખવો. ખદકીને વેસણ પાકી જાય એટલે ઉતારી ખમણ તથા હવેજ નાખવો.

વાલોરનુ શાક.

વાલોર શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુંણ તોલો ૧ાા હલદી તોલો ૦ા હવેજ તોલો ૧, ખારો તોલો ૦ા અજમો તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૨

વાલોરને સમારી, વઘારી, ખારાનું દુધીયું નાખી પાણી નાખી ઢાંકી મુકવું. ચઢી રહે એટલે ઉતારી હવેજ તથા અજમો નાખવા. વાલોર રીંગણનું પણ શાક થાય છે.

પાંદડીનું શાક.

પાંદડી શેર ૧ તેલ શેર ૦)- હવેજ તોલો ૦ાા લુંણ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૪ અજમો તોલો ૦ા ખારો તોલો -

પાંદડીમાં ઓરીયા કાઢી છોલા ઉતારી ઉપર પ્રમાણે શાક વઘારવું ખારાનું દુધીયું નાખવું. ચઢી રહે એટલે ઉતારી. અજમો તથા હવેજ નાખવો. રીંગણાં પાંદડીનું પણ શાક થાય છે.

સુરણનું શાક.

સુરણ શેર ૧ તેલ શેર - લુંણ તોલો ૧ાા હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૪ હવેજ તોલો ૦ાા ખાંડ તોલો ૧. કોકમ તોલા. ૨.

સુરણ સમારી તેને ખાંડ તથા હલદીથી ચોળી વઘારી દેવું અને ચઢી જાય એટલે ખાંડ તથા કોકમ નાખવાં. શાક સુકું કરવું. બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

સેરણનું શાક.

સુરણ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા લુંણ તોલો ૧. મરી તોલો ધાણા જીરૂ તોલો ૧.

સુરણના ત્રણ ત્રણ આંગલ લાંબા તથા બબે આંગલ જાડા ટુકડા કરવા. ટુકડા કરી એક તપેલી અથવા સેયુાંમાં ઘી નાખી તે ટાઢા ઘીમાં મુકી દેવા અને હલકી આંચ ઉપર મુકી ઢાંકી દેવાં. કલાક દોઢ કલાક રહેવા દેવાં અને તે ગળી જાય એટલે ઉતારી લઇ તેને દબાવી ઘી કરી તેમાં તળી લઈ લુણ, મરી, હવેજ નાખવાં. તે બહુ સુંદર થાય છે.

ચણાની દાળ મેળવીને પણ સુરણનું શાક થાય છે, બીજી પણ મેળવણુંયાં થાય છે.

અળવીનું શાક.

અળવી શેર ૧ • તેલ શેર ‒ લુણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦।
હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૪નો ભુકો દહી શેર ૦॥
અથવા અંબચુર શેર ૦)‒ અંબચુર ન મળે તો છાસ શેર ૧
ધાણા જીરૂ તોલો ૧ અથવા લીલી કોથમરી.

અળવીને બાફીને છાલ ઉતારી હીંગ મરચાંથી આખી વધારી ઉપર લખેલ વસ્તુ લુણ, હલદી, મરચાં નાખવાં. દહીં નાખવું હોય તો ખદકો કીધા વગર ઉતારી લેવું અને અંબચુર નાખવું હોય તો પાણી શેર ૧॥ નાખી ખદકો દેવો, અગર છાસ નાખવી હોય તો ખદકો દઇ ઉતારી લેવું અને હવેજ અથવા કોથમરી નાખવાં અને અળવી સમારીને પણ થાય છે.

મુળાનું શાક

મુળા શેર ૧ તેલ શેર ‒ લુણ તોલો ૧॥ રાઇ તોલો ૦॥
મરચાં નાં. ૪ હીંગ વાલ ૨

મૂળાને સમારીને લુંણથી મસળી પાણીમાં રહેવા દઇ રાઇ તથા હીંગ તથા મરચાંથી વધારી દેવા. ઉપર ઢાંકી દેવા તે મંદી મંદી આંચે થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવા.

કોબીનું શાક.

કોબી શેર ૧ લુણ તોલા ૧॥ હીંગ વાલ ૨ તેલ શેર ‒
રાઇ તોલો ૦॥ મરચાં નાં. ૪

કોબીને ઝીણી સમારી લુણથી ચોળીને રાઈ તથા હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકી વધારી દેવી અને મંદી આંચે થવા દેવું ઢાંકવું અને થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવું.

કોબી તથા ચણાની દાળનું સાક.

કોબી શેર ૧ લુણ તોલા ૨ મરચાં નાં. ૪ ચણાની દાળ શેર ૦।
હીંગ વાલ ૨ રાઈ તોલો ૦॥ આંમલી તોલા ૨ હવેજ તોલો ૧
તેલ શેર

ચણાની દાળને પલાળી મુકવી કોબી ઝીણી સમારી વઘાર મુકી વધારી દેવી પલારેલી દાળ નાખવી અને લુંણ નાંખવું જરા પાણી છાંટી ઢાંકી દેવું ચડી જાય એટલે ખટાઇ નાંખી ઢાંકી દેવું.

કોબી તથા ઢોકળીનું શાક.

કોબી શેર ૧ લુણ તોલા ૨ મરચાં નાં. ૪ વેસણ શેર
હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૦ાા ઘઉંનો લોટ શેર ≈ તેલ શેર ૦ા

કોબી ઝીણી સમારી વઘારી લુણ નાંખી. અંદર વેસણ તથા લોટમાં હીંગ હવેજ નાંખી મોણ દઇ જરા પાણી નાખી ઢોકરી કરીને નાંખી ઢાંકી મુકવું ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું મગની દાળ તથા કોબીનું શાક પણ સુંદર થાય છે તે પણ ચણાની દાળની રીત પ્રમાણે કરવી.

ભીંડાનું શાક.

ભીંડા શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા રાઇ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૪
તેલ શેર ૦ા હલદી તોલો ૦ મેથી તોલો ૧ હવેજ તોલો ૦ાા
મરચાં નાં. ૪

ભીંડા શેર ૧ લઇ સમારી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વઘારથી વઘારી લેવા અને પાણી નાંખ્યા વગર ધીમે આંચે ચડી જાય એટલે ઉતારી લઇ હવેજ નાખવો. તે સુકું શાક કરવું.

બીજું.

ભીંડા શેર ૧ તેલ શેર ≈ લીંબુની ફાડ ૧ લુણ તોલો ૧ાા
હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો ૦ મેથી તોલો ૧ હવેજ તોલો ૦ાા
મરચાં ના. ૪

ભીંડાને સમારી વઘારી લુણ હલદી નાખી મંદી આંચે જરા પાણીનો છંટકાવ દઇ ઢાંકી રાખવું ચડી જાય એટલે લીંબુ નીચોવવું હવેજ નાંખવો.

છાશ નાંખીને.

ભીંડા શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા રાઈ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૪
તેલ શેર ≈ હલદી તોલો ૦ા મેથી તોલો ૧ હવેજ તોલો ૦ાા
છાશ શેર ૧ વેસણ શેર ~ મરચાં ના. ૪

શાક વઘારીને જરા પાણી છાંટવું અને ચડી જાય એટલે છાશમાં વેસણ તથા લુંણ હલદી નાખી ઘોર કરી નાખી દેવો ભડકો દઇ હવેજ નાખી ઉતારી લેવું જેવી રીતે છાસ નાખી તેમજ દહીંમાં વેસણ નાખ્યા વગર નાખીને પણ થાય છે.

પરવળનું શાક.

પરવળ શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧॥ હીંગ વાલ ૪ તેલ શેર ≈
હલદી તોલો ૦ હવેજ તોલો ૦॥ મરી તોલો ૦॥

શાક સમારી વઘારી લુણ હલદી નાખી મંદી આંચે થવા દેવું ચઢી જાય એટલે ઉતારી હવેજ તથા મરી નાખવાં.

કંટોલાંનું શાક.

કંટોલા શેર ૧ લુંણ તોલો ૧॥ મરચાં નાં, ૨ હવેજ તોલો ૦॥
તેલ શેર ≈ હલદી તોલો ૦ હીંગ, વાલ ૪

કંટોલા સમારી વઘારી લુંણ હલદી નાખવાં મંદી આંચે થવા દેવું ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

કાચા કેળાંનું શાક.

કાચા કેળાં શેર ૧ લુણ તોલા ૧॥ રાઈ તોલો ૦॥ આમલી તોલા ૨ વેસણ શેર ≈ હલદી તોલો ૦ મેથી તોલો ૦॥ હવેજ તોલા ૨ તેલ શેર ≈ હીંગ, વાલ ૨ મરચાં નાં, ૪ ટોપરાનું ખમણ વાટી ૦॥ નું

કાચા કેલાંને સમારીને મંદી આંચે બાફલા બાફીને કાઢી લેવાં હીરકચાં રાખવાં તેને રાઇ મેથી હીંગ મરચાંનો વઘાર મુકી છુંટી દેવાં અને ઉછાળવાં અને વેસણમાં લુંણ હલદી નાંખી મોણ દઇ નાંખી દેવું અને ઉછાળવાં અને ઢાંકી દેવાં ગળી જાય એટલે હવેજ તથા ટોપરાનું ખમણ નાખવું.

પાકા કેળાંનું શાક.

પાકાં કેળાં શેર ૧ મરચાં નાં. ૨ ધાણાજીરૂ તોલો ૧ આંમલી
તોલો ૧॥ તેલ શેર ૦~ લુણ તોલો ૧ મેથી તોલો ૧
ખાંડ શેર ▬ હલદી તોલો ≈ રાઇ તોલો ૦॥

રાઇ મેથી હીંગ મરચાંથી પાણી શેર ૦॥ વઘારવું અને ઢાંકી દેવું પાણી ખદકે એટલે કેળાં નાખવાં એક બે ખદકા દઇ તેમાં આંમલી તોલો ૧॥ ની ખટાઇ તથા ખાંડ શેર ▬ નાંખવી.

ખડબુચાનું શાક.

ખડબુચાં શેર ૧ જીરૂ તોલો ૦॥ લુણ તોલો ૧॥ ખાંડ શેર ▬
તેલ શેર ▬ મરચાં નાં. ૪ હલદી તોલો ૦ કોકમ તોલા ૨

હવેજ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૨

ખડબુચા સમારી વધારી મંદી આંચે ઢાંકી મુકવું ગળી જાય એટલે ખાંડ તથા કોકમ નાખી ઉતારી લેવું. અને ખડબુચાં તથા ચણાની દાળના શાકમાં પેહેલાં દાળ વધારી જરા પાણી નાખી ચચેડવવી. અધકચી થાય એટલે ખડબુચા નાખવા થઇ જાય એટલે ખટાઈ પધરાવવી.

ચીભડાં તથા ગુવારનું શાક.

ચીભડાં શેર ૧ લુણ તોલો ૨॥ હીંગ વાલ ૪ હવેજ તોલો ૧
ગુવાર શેર ૧ હલદી તોલો ૦ મરચાં નાં. ૫

ચીભડાં તથા ગુવાર વધારી લુણ હલદી નાખી ચડી રેહે એટલે હવેજ પધરાવવો.

ચીભડાં તથા ચણાની દાળનુ શાક.

ચીભડાં શેર ૧ લુણ તોલા ૨ મરચાં નાં. ૫ કોકમ તોલા ૨
ચણાની દાળ શેર ૦। હલદી તોલો ૦। હવેજ તોલો ૧ તેલ શેર ≈
હીંગ વાલ ૪

ચીભડાં સમારી વધારમુકી ચણાની દાળ છુંકી ચીભડાંમાં લુણ તથા હલદી નાખવા ચડી રહે એટલે કોકમ નાંખી ઉતારી લેવું એકલાં ચીભડાંનું પણ શાક તેજ પ્રમાણે થાય છે.

તુરીયાનું શાક.

તુરીયાં શેર ૧ લુણ તોલો ૧॥ મેથી તોલો ૧ મરચાં નાં. ૪
તેલ શેર ≈ હલદી તોલો ૦। હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨

તુરીયાં સમારી મેથી હીંગ મરચાં નો વધાર મુકી વધારી દેવાં ચડી રહે એટલે હવેજ નાંખી ઉતારી લેવાં.

કાકડીનું શાક.

કાકડી શેર ૧ લુંણ તોલો ૧॥ જીરૂં તોલો ૦॥ મરચાં નાં. ૪
તેલ શેર ≈ હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧

કાકડીની છાલ ઉતારી સમારીને વધારમાં જીરૂ હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવી ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

(કાકડી તથા તુરીયાંનું શાક પણ તેજ પ્રમાણે થાય છે).

ગલકાનું શાક.

ગલકા શેર ૧ લુણ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં. ૨

તેલ શેર = હલદી તોલો ૦। હવેજ તોલો ૧.

ગલકા સમારીને હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારી દેવા પાણી થોડું છીરકવું, ગળી જાય એટલે ઊતારી લઇ હવેજ નાખવો બીજી કંઇ કાકડી ચીભડાં ગુવારની મેલવણીનું પણ તેજ રીતે થાય છે.

ઝુમખડાનું શાક.

ઝુમખડાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુંણ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦। હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૩

ઝુમખડાં સમારીને હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારવાં. ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઊતારી લેવાં.

કારેલાં દાળનું શાક.

કારેલાં શેર ૧ ચણાની દાળ શેર ૦। તેલ શેર = લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૪ ગોળ તોલો ૧

ચણાની દાળને રાતના ભીંજાવી રાખવી. સવારે કારેલાં સમારીને મીઠે ચોળવાં અને વઘાર મુકી દાળ વઘારી કારેલાં તથા લુણ હલદી નાખવાં. થોડું પાણી છાંટવું. ચઢી રહે એટલે હવેજ નાખી ગોળ નાખી ઉતારી લેવું.

કારેલાંનું શાક.

કારેલાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)≈ લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧.

કારેલાં સમારી મીઠે ચોળીને વઘાર મુકી વઘારી દેવાં. વખતે પાણી જોઇયે તો જરા છાંટવું, નહીંતો તેલથીજ મંદી આંચે થવા દેવાં. ચઢી જાય એટલે હવેજ નાંખી ઉતારી લેવું.

ટીંડોરાનું શાક.

ટીંડોરાં શેર ૧ તેલ શેર ~ લુંણ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧

શાક સમારી વઘારી ચઢી રહે એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

પ્રદકોરાનું શાક.

પ્રદકોરૂં શેર ૧ તેલ શેર — મેથી તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નાં. ૪ લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલો ૦। ગોળ તોલા ૨ કોકમ તોલો ૧.

શાક છાલ ઉતારી સમારીને મેથી, હીંગ, મરચાંથી વઘારીને લુણ હલદી નાખી ચઢી રહે એટલે ગોળ તથા કોકમ નાંખીને ઉતારી લેવું.

પ્રદકોરૂ તથા ચણાની દાળનું શાક.

પ્રદકોરૂં શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા હીંગ વાલ ૪ કોકમ તોલો ૧
દાલ શેર ૦ા હલદી તોલો ૦ા મરચાં નંગ ૪

વધાર મુંકી પેહેલાથી દાર વધારવી દાળ પલારેલી તેમાં પ્રદકોરૂં નાખી લુણ હલદી નાખવા ચડી રહે એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું તે સીવાય પણું બીજી ઘણી મેળવણીથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

બોરનુ શાક.

બોર અમદાવાદી ખારેક બોર શેર ૧ તેલ શેર ૦ લુંણ તોલો ૧ા હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં: ૩ આંબલી તોલા ૨ ગોલ શેર ―

બોર સમારીને, વધારીને, જરા પાણી છાંટી ચડી રહે એટલે આંબલીનું પાણી તથા ગોળ નાખી ઉતારી લેવું. હવેજ નાખી દેવો.

આલકુનું શાક

આલકુ શેર ૧ તેલ ૦ લુંણ તોલો ૧ાા હલદી તોલો ૦ા શાઇ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૩ કોકમ તોલા ૨ ખાંડ શેર ૦

સાક સમારી વધારી ચડી રહે એટલે ઉપર ખટાઇ મીઠાન નાખી ઉતારી લેવું.

દુધીયાનુ શાક

દુધીયાં શેર ૧ તેલ શેર ૦ લુણ તોલો ૧ાા હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૩ આંબલી તોલો ૧ ગોળ ૨

દુધીયું સમારી વધારી લુંણ હલદી નાખી ચડી રહે એટલે ખટાઇ આંબલીનું પાણી તથા ગોળ નાખી ઉતારી લેવું.

દુધીયા તથા દાળનું શાક

દુધીયાં શેર ૧ લુંણ તોલા દોઢ ૧ાા હીંગ વાલ ૫ કોકમ તો. ૪ ચણાંની દાલ શેર ૦ા હલદી તોલો ૦ા મરચાં નાં. ૪. તેલ શેર ૦

દાળને આગલે દીવસે પલારી રાખવી તેનો વધાર મુકી દાળ વધારી દેવી તેમાં દુધીયું નાખવુ લુંણ હલદી નાખવાં ચડી રહે એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

તાંદલજાની ભાજી તથા કારેલાનું શાક.

ભાજી શેર ૧ાા લુંણ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૩ કારેલાં = ઘી શે. ≡

ભાજી ધોઇ સાફ કરી રાખવી અને કારેલાં તરીને કાઢી લેવાં ભાજીને ઘી તોલા ૧ માં હીંગ નાખી છુંટી દેવી શેર ૦ાા પાણી નાખવુ તે ગળી જાય, એટલે કડછીથી છુંટી નાખવી અને અંદર ઘી નાખવું અને ઢાંકી દેવી તે ઘી પીઇ જાય એટલે વચમાં ખાડો કરી કારેલા નાખી દેવાં અને ઢાંકી દેવાં તે પછી જરાવાર કરીને ઘી હોય તે પીઇ જાય એટલે હલાવીને મંદી આંચે સડસડાવી ઉતારી લેવું.

ચીંચોડાનું શાક.

ચોચીડા શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ લુંણ તોલો ૧ તેલ શેર ~
મરચાં નાં. ૩ હળદી તોલો ૦।

ચોંચીડાને બે બાજુથી ડાંડલી કાઢી વઘાર મુકી વઘારી દેવાં તે તેલમાંજ ચડવવાં ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

માલકાંકડાંનું શાક.

માલકાંકડાં શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ લુંણ તોલો ૧ાા હવેજ તોલો ૧
તેલ શેર ~ મરચાં નાં. ૨ હળદી તોલો ૦। વેસણ તોલો ૪
ગોળ તોલા ૨ તથા કોકમ તોલા ૨

માલકાંકડાં સુધારીને વઘારી દેવાં ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવાં. તેમાં વેસણ ચડતી વખત નાખવો અને ચડી રમે, એટલે હવેજ નાખવો. ગોળ કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

ડાંભાનું શાક.

ડાંભા શેર ૧ હીંગ વાલ ૪ લુંણ તોલો ૧ાા ગોળ તોલા ૩
તેલ શેર ~ મરચાં નાં. ૪ હળદી તોલો ૦। કોકમ તોલા ૨
વેસણ શેર ૦।

ડાંભાનાં છોલા ઉતારી ડાંડલી સમારવી તેને વઘારી દેવી તેમાં વેસણનો ઘોર કરીને નાખવો ચડી જાય એટલે ગોળ તથા કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

કેરડાંનું શાક.

કેરડાં શેર ૧ હીંગ વાલ ૩ લુંણ તોલો ૧ તેલ શેર ~
મરચાં નાં. ૨ હળદી તોલો ૦। હવેજ તોલા ૨

કેરડાંને આઠથી દશ દીવસ પાણીમાં ભીંજાવવી. પીળી થઇ જાય અને સુંગધી આવે ત્યારે વઘારી દેવાં ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

તાદલજાની ભાજીનું શાક.

તાંજલદો શેર ૧ તેલ શેર ~ લુંણ તોલા ૧ાા હીંગ વાલ

૪ હલદી તોલો ૦ા મરચાં નં. ૩

તાંદલજો ઘોઇ વઘારી દેવો. ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવો. સુવા તાંદલજાની પણ મેળવણી થાય છે. રીંગણાં તથા તાંજળદો પણ થાય છે. જે કરવું હોય તે એજ રીતે કરવું. ચણાનો લોટ તથા દહીં નાખીને પણ પાતળી થાય છે. જેમ ઓટાય તેમ સારી થાય છે. તેને ધુંણી નરમ કરી અંદર લીંબુ નીચોવી પાતળું પણ થાય છે.

મેથીની ભાજી.

મેથી શેર ૧ તેલ શેર ~ લુંણ તોલો ૦ાા હલદી તોલો ૦ા
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૨

ભાજી સમારી વઘારીને લુંણ હલદી નાંખી ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવું. મેથી, તાંદલજો તથા મેથી, મગનીદાળ વીગેરે મેળવણીથી ઉપરની રીતે થાય છે.

બથવાની ભાજી.

બથવો શેર ૧ તેલ ~ લુંણ તોલો ૦ાા હલદી તોલો ૦ા
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૨.

બથવો ઝીણો સમારી વઘારીને ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવું.

નારની ભાજી.

નાર શેર ૧ તેલ ~ લુંણ તોલો ૦ાા હલદી તોલો ૦ા હીં-
ગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૨

નારની ભાજી સમારીને હીંગ મરચાંથી વઘારી દેવી ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

મોરસની ભાજી.

મોરસની ભાજી શેર ૧ તેલ ~ હલદી તોલો ૦ા હીગ વાલ ૨
મરચાં નં. ૨

ભાજી સમારીને વઘારી ઉપર પાણી નાખવું નહી. અને ઢાંકી દેવી ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવી મોરસની ભાજી તથા મગની દાળ મીશ્રમાં પણ તેજ રીતે થાય છે.

મોરસનાં મુઠીયાં.

મોરસ શેર ૧ વેસણ શેર ૦ાા તેલ ≈ લુંણ તોલો ૦ા
હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૨ મરચાં નં. ૨ રાઇ તોલો ૦ાા
મેથી તોલો ૦ાા

ભાજીને ઝીણી સમારીને ચોળી નાંખવી, તેમાં વેસણ મેળવીને

મુઠીઆ વાળવાં અને તેને ટોપમાં ખડ નાંખી તેમાં બાફવા. ચડી જાય એટલે ઉતારી સમારીને વઘારી દેવાં.

બરગલીની ભાજી.

બરગલી શેર ૧ તેલ ૦ લુણ તોલો ૦ાા હલદી તોલો ૦।
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

ભાજી સમારીને વઘારી દેવી. પાણી નાખવું નહી ચડી જાય. એટલે ઉતારી લેવી.

સંખાવલીની ભાજી.

સંખાવલી શેર ૧ લુણ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૨
તેલ શેર ૦ હલદી તોલો ૦। મરચાં નાં. ૨

ભાજી વીણીને પાણીમાં તારવી. વઘારી દેવી. ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવી.

રાઈની ભાજી તથા સરસવની ભાજી.

રાઇ તથા સરસવ શેર ૧ લુણ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૨
તેલ શેર ૦ હલદી તોલો ૦। મરચાં નાં. ૨

ભાજીને બાફી નીચોવી નાંખવી પાણી કાઢી વઘારી દેવી. ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવું.

કરલીની ભાજી.

કરલી શેર ૧ લુણ તોલો ૧ મરચાં નાં. ૫
તેલ શેર ≡ હલદી તોલો ૦। ખારો તોલો ૦। હીંગ વાલ ૩

કરલી ઝીણી સમારી તેને મીઠાંથી ખુબ ચોરવી અને પાણી કાઢી વઘારી દેવી તેને તેલ શેર = નો વઘાર મુકી. વઘારી દેવી તેમાં લુણ હલદી નાખવાં તેમાં ખારાનું દુધીયું નાંખવું ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવી. વાપરતી વખતે લીંબુ નીચોવીને વાપરવી.

ચણાની ભાજી તથા મગની દાળનું શાક.

ભાજી શેર ૧ લુણ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ તેલ શેર ૦
હલદી તોલો ૦। મરચાં નાં. ૩ મગની દાળ શેર ૦।

મગની દાળ, થોડું પાણી. વઘારી અંદર નાંખી દેવી તે ચડી જાય. એટલે ભાજી અંદર નાખવા તે બંને ચડી જાય એટલે. ઉતારી લેવી.

કમળની લીલી જડનું શાક.

કમળની જડ શેર ૧ લુણ તોલો ૧। હીંગ તોલો =

આમલી તોલા ૨ તેલ શેર ≈ હલદી તોલો ૦।
મરચાં નાં. ૪ ખાંડ તોલો ૧ હવેજ તોલો ૧
ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪.

જડને છોલી સુંદર કરીને તેલ મુકી વધારી દેવું. ચડી જાય એટલે અંદર ખટાઇ આંમલીનું પાણી તથા ખાંડ નાંખવી.

ખાટાં રાજગરાનું શાક.

રાજગરો શેર ૧ લુણ તોલો ૧॥ હીંગ વાલ ૨ ખાંડ તોલા ૨
તેલ શેર ≈ હલદી તોલો ૦। મરચાં નાં. ૪

રાજગરાને છાલ ઉતારી સમારીને હીંગ મરચાંથી વધારી દેવાં. ચડી જાય એટલે ખાંડ નાંખી ઉતારી લેવાં તે ચીભડાં.ગુવારમાં ભીંડામાં તુરીયાંમાં પદકોરામાં એમ ઘણી મેળવણીથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

અળવીના પાનની ભાજી.

અળવીના પાન શેર ૧ લુણ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૧
આમલી તોલો ૨ તેલ શેર ≈ હલદી તોલો ૦। મરચાં નાં.
ગોળ તોલા ૨

પાનને ઝીણું સમારીને તલથી વધારી દેવી અને ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવી તેમાં આંમલીનું પાણી તથા ગોળ નાખવો.

અળવીની ડાંખલીનું શાક.

અળવીની ડાખલી શેર ૧ લુણ તોલો ૧॥ હીંગ વાલ ૪.
આમલી તોલા ૨ તેલ શેર ≈ હલદી તોલો ૦। મરચાં નાં. ૫
ગોળ તોલા ૨ વેસણ શેર ≈

અળવીની ડાખલી બાફીને પાણીમાં બાફી પાણી કાઢી નાખવુ પછી તેને વધારીને અંદર વેસણનો ઘેાર કરી ને તેમાં નાખવું અને ચડી જાય એટલે આમલીનું પાણી તથા ગોળ નાંખવો.

કાચી કેરીનુ શાક.

કાચી કેરી શેર ૧ લુણ તોલો ૧॥ મેથી તોલો ૧ ખાંડ શેર ૧
ઘી શેર ≈ હલદી તોલો ૦। રાઇ તોલો ૧ કારાં મરી તોલો ૧
મરચાં નાં. ૪ હીંગ તોલો ≈ હવેજ તોલો ૧

કેરી છીણી ટુકડા કરી ઊપર લખેલો વઘાર મુકી પીતળના વાસણમાં વધારવા. ગળી જાય એટલે ખાંડ શેર એક નાખવી અને ખદકો આવે એટલે નીચે ઉતારીને હવેજ નાખવો.

પોપીયાનું શાક.

પોપીયાં શેર ૧ મેથી તોલો ๐ાા મરચાંનાં ઝીણાં મગીયા નાં. ૪ તેલ શેર = રાઇ તોલો ๐ાા લુણ તોલો ૧ આમલી તોલો ૧ અથવા લીંબુ નંગ ૧ હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો –

પોપીયાંની છાલ ઉતારી ખમણી વધારમાં મેથી રાઈ હીંગ મરચાં મુકી વધારી દેવા તેમાં લુણ હલદી નાખવા જરાવાર રાખી ઉતારી ઉપર આમલીનું પાણી નાખવું અથવા લીંબુ નીચોવવું.

ફનસ કાચાનું શાક.

કાચું ફનસ શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા હીંગ તોલા – આમલી અથવા કોકમનું તેલ શેર – હલદી તોલો = મરચાં નાં. ૬ પાણી તોલા ૨ અડદની દાળ તોલો ૧ ખાંડ તોલા ૨ હવેજ તોલો ? ટોપરાંનું ખમણ તોલા ૪

ફનસની છાલ ઉતારી અંદરથી ગોઠલી કાઢી ગરભ સમારવો અને તેને અડદની દાળ, હીંગ તથા મરચાં મુકી વધારી દેવું. જરા પાણી છાંટી ઢાંકી દેવું. મંદી આંચે થવા દેવું ચડી જાય એટલે ખટાઇ હવેજ તથા ટોપરાનું ખમણ નાંખી ઉતારી લેવું.

પાકલ ફનસની ગોટલીનું શાક.

ગોટલી શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા હીંગ તોલા = આમલી અથવા કોકમનું પાણી તેલ શેર = હલદી તોલો – મરચાં નાં. ૬ અડદની દાળ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪

ગોટલીને ઓરીયા જેવડા ટુકડા કરીને વધારી દેવી જરા પાણી છાંટવું ચડી જાય એટલે આમલીનું પાણી છાંટી ખમણ તથા હવેજ મીલાવીને ઉતારી લેવું.

કેળાના પોટાના ફુલનું શાક.

કેળાંના ફુલ શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા રાઇ તોલો ๐ાા હવેજ તોલો ๐ાા ચણાની દાળ શેર ๐ાા મરચાં નાં. ૬ મેથી તોલો ๐ાા કોકમ તોલો ૧ હલદી તોલો ๐ા ખમણ તોલા ૪ ખાંડ તોલા ૨

પોટામાંથી ઉપરથી છાલ ઉચેડી તેમાં ફુલ હોય તેમાંથી કરડી-ડાંડલી કાઢી તે ફુલ ઝીણાં સમારવાં તેને વધારવાં અને ચણાની દાળ નાખવી ચડી જાય એટલે ખટાઇ મીષ્ટાંન તથા હવેજ ખમણ નાખવું.

અધકચાં કેળાં તથા બે પાંદડાંની મેથીની ભાજી

કેળાં શેર ૧॰ ભાજી ગુડી ૨૦ તેલ શેર — હીંગ વાલ ૪
મરચાં નાં. ૬ હવેજ તોલો ૧ કોકમ તોલો ૧
કેળાં સમારી વધારી ઉપર મેથી નાખવી ચડી જાય એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

પકોડીનું શાક.

વેસણ શેર ૦ા હીંગ તોલો ૦। રાઇ તોલો ૦ા આખા ધાણા
તોલો ૦। ઘી શેર ૦। કાળાં મરી તોલો ૦ા મેથી તોલો ૦ા
છાસ શેર. ૨ મરચાં નાં. ૦૩ હલદી તોલો — છાસ ન હોય તો
અંબચુર રૂા.૨ ભાર નાખવું. લુણ તોલો ૧ાા
વેસણમાં મરી અધકચરાં કરી મીલાવવા તથા હીંગ વાલ ચાર રાખી બાકીની નાખી દેવી લુણ રૂા. ૦ા ભાર તથા જરા હલદી નાખી પાણીથી બાંધીને ખુબ મથવું તે એવું મથવું કે પાણીમાં નાખીએ તો ઉપર તરી આવે એવી મથવી. પછી ઘી પગતા વાસણમાં મુકવું પછી તે ઘી થાય એટલે તેમાં પકોડી મુકવી પકોડી એક તરફ પરીપકવ થાય એટલે ફેરવી નાખવી પછી હીંગ મેથી રાઇ મરચાંથી છાસ અથવા છાસ ન હોય તો પાણીને વધારી તેમાં હલદી તથા બાકી વધેલું લુણ નાખવાં અને જો પાણી વધાર્યું હોય તો અંબચુર નાખવું તેને બે ખદકા આવે એટલે પછી તેમાં પકોડી નાખી દેવી, પછી ઉતારી લેવી.

ગુંદાના સંભારીયા.

ગુંદાં શેર ૧ તેલ શેર ≡ વેસણ શેર ≡
લુણ તોલો ૧ાા રાઇ તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૬ હલદી તોલો —
મેથી તોલો ૦ા મરચાં નાં. ૬ નો ભુકો ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪
ખાંડ તોલો ૦ા હવેજ તોલા ૨
ગુંદાંને દાબી સુયાથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને ઠરીયા ઉપર રાખ અથવા માટી નાખી દેવી નહીંતર માખી મરે વેસણમાં હવેજ બંધાય તથા ટોપરાનું ખમણ તથા કોથમી નાખવી હીંગ. મરચાં નાં. ૪ નાખવાં તેમાં તેલ શેર ― નું મોણ દઈ તે સંભાર ગુંદામાં ભરીને તેલનો વધાર મુકી વધારી દેવાં. તેને ઉછારી ઢાંકી મુકવું તે તેલ સોસી ને પરીપકવ થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

પંડોરાનું શાક.

પંડોરા શેર ૧ તેલ શેર ≈ લુણ તોલો ૧ હલદી તોલો —

હીંગ વાલ ૪. મરચાં નાં. ૩ રાઇ તોલો ૦॥. મેથી તોલો ૦॥ હવેજ તોલો ૧ લીંબુ ૧ અડદની દાર તોલો ૦॥

પડોરાં સમારીને તેને લુણ તોલો ૦॥ તથા હલદી નાખી ચોરવી અને જરાવાર રેહેવા દેવા પછી પાણી નીચોવી નાખવું પછી ચુલાપર તેલ મુકી તેમાં અડદની દાળ તથા મેથી રાઈ હીંગ મરચાં મુકી વઘારી દેવાં, ઢાંકી દેવા અને મંદી આંચે થવા દેવા પરીપક્વ થાય એટલે લીંબુ નીચોવી ઉતારી પછી હવેજ નાંખવો.

કેહેર.

વાલ.

વાલ શેર ૧ હીંગ વાલ ૪ ધાણા તોલો ૧॥ ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪ તેલ શેર ≈ ખાંડ શેર — મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૨ ખીસમીસ તોલા ૪ કોકમ તોલા ૨

વાલને બે દીવસ પહેલાં ભીજાવવા એક દીવસ ભીજાય એટલે બીજે દીવસ કાઢી લેવાં અને લુગડામાં બાંધી ઉપર વજન મુકવું કોટા ફુટે એટલે એકએક દાણો લઇ ઉપરથી છાલ ઉતારી નાખવી અને તેલ શેર ≈ લઇ હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકવો વઘારી દેવી. અને પાણી ખુબ રાખી ઢાંકી મુકવું ચડી જાય એટલે દ્રાક્ષ નાખવી જરાવાર રહીને કોકમ નાંખવા અને ખાંડ તથા ખમણ નાખીને હવેજ તોલા ૨ નાખવો. વઘારીને તેજ વખત લુણ હલદી પણ નાખવા હવેજ નાંખી ઉતારી લેવા.

વાલની દાળ.

વાલની દાળ શેર ૧ તેલ શેર= ખાંડ તોલો ૧ લુણ તોલો ૧॥ હલદી તોલો ૦)= હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો૧ ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪.

દાળને બે પહોર પહેલાં પલાળવી. પછી હીંગ મરચાંનો વઘાર દઇ દાળ મુકી દેવી. તેમાં જરા પાણીનો છીટકાવ દેવો. તેની અંદર લુંણ તથા હલદી નાખવી, મંદી આંચે ચડી જાય એટલે હવેજ તથા ટોપરાનું ખમણ નાખી ખાંડ નાખી ઉતારી લેવું.

મગની છુટી દાળ.

દાળ શેર ૧ તેલ શેર = લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧.

મગની દાળ પહોર વાર પહેલાં પલાળી મુકવી. હીંગ મરચાંનો

વઘાર મુકી ધુંકી દેવી. જરા પાણીનો છંટકાવ દઈ લુણ હલદી નાંખી મંદી આંચ ઉપર ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું. દાળ ચઢી રહે એટલે ખુબ ધોઇ છીલકાં ઉતારી ધુંકવી અને વઘારમાં તેલ શેર ૦)… મુકવું તેલ શેર ૦ બાકી રહે તે દાળ ચઢી રહેવાવખતે ઉપર નાખવું

ચણાની છુટી દાળ.

ચણાની દાળ શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧

દાળને રાત્રે પલાળી સવારના ધોઇ વઘાર મુકી વઘારી દેવી. જરા પાણી છાંટી મંદી આંચે થવા દેવી, ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવી.

મગની અંકોડી.

મગ શેર ૧ તેલ શેર — મરચાં નાં. ૪ હીંગ વાલ ૪ ધાણા તોલો ૧ લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલો ૦)=.

મગને બે દીવસ અગાઉ પલાળીને બીજે દીવસે લુંધડાણાં બાંધી ઉપર ભાર મુકવો, કોટી ફુટે એટલે કાઢી લઇ વઘાર મુકી વઘારી દેવી. જરા પાણી છાંટી ધીમી આંચથી થવા દેવું. ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

અંકોડી તથા કાકડીનું શાક.

અંકોડી શેર ૧ કાકડી શેર ૧ લુંણ તોલા ૨॥ હલદી તોલા — હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલા —.

વઘાર મુકી ઉપર અંકોડી તથા લુંણ હલદી નાખી મંદી આંચે થવા દેવું. ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવી.

મઠનાં વઘારીયા.

મઠ શેર ૧ તેલ શેર — લુણ તોલો ૧॥ હલદી તોલો — હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧.

મઠને આગલે દીવસ ભીંજાવી બીજેદીવસ પાણીમાંથી કાઢી વઘાર મુકી વઘારી દેવા. લુંણ હલદી નાખવાં. ધીમી આંચે ચડી રહે એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવા.

આખા અડદ.

આખા અડદ શેર ૧ વેસણ શેર — ઘી શેર ૦ છાસ શેર ૨ લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦ હીંગ વાલ ૪ ગરમ મસાલો

તોલો ૧।। લવીંગ નાં. ૪ મરચાં નાં. ૫.

ઓધણુ મુકીને અડદ ઓરી દેવાં. બહુ પાણી નાખવું નહીં, ચઢી જાય એટલે છાસ નાખી દેવી. તેમાં લુંણ હલદી નાખવાં. ચઢી જાય એટલે ઉતારી લેવા અને તેમાં ગરમ મસાલો નાખવો. એકરસ થઈ જાય એટલે કડછીથી વઘાર દઈ ઉતારી લેવું. અડદ ચઢી જાય એટલે ઓસાવીને ખુબ ધોઈ નાખવા અને પછી છાસ નાખી વધારી દેવા અને જરા વેસણ ઘોરી દે નાખવું.

ચણા વાલ તથા વટાણા.

ચણા શેર ૧ તેલ શેર ૦=૦ લુંણ તોલો ૧।। હલદી તોલો— હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં, ૫ હવેજ તોલો ૧.

ચણાને એક દીવસ અગાઉ પલારવા અને બીજે દીવસે હીંગ મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારી દેવા. મંદી આંચથી ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવા. વાલ તથા વટાણા પણ તેવીજ રીતે થાય છે પણ વઘારીને જરા ઉપર પાણી શેર ૦।. ને આસરે નાખવું.

લીલા વટાણા તથા સુપેત વટાણા.

લીલા વટાણા શેર ૧ તેલ શેર = લુંણ તોલો ૧।। હલદી તોલો— હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧ કોથમરી ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪.

લીલા વટાણાને હીંગ મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારવા. ધીમે આંચે ચડી જાય એટલે કોથમરી તથા હવેજ તથા ખમણ નાખી ઉતારી લેવા. સફેત વટાણા પણ તે રીતે કરવા.

ચોળા.

ચોળા શેર ૧ તેલ શેર = લુંણ તોલો ૧।। હલદી તોલો = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧ કોકમ તોલા ૨ ખાંડ તોલા ૨.

ચોળાને વઘારી બફાઇ જાય એટલે લુંણ હલદી નાખવા અને ગળી જાય અને રસદાર રહે ત્યારે ખટાઇ મીષ્ટાન તથા હવેજ નાખી ઉતારી લેવા.

ઓરીયા વઘારેલ.

ઓરીયાં શેર ૧ તેલ શેર = લુંણ તોલો ૧।। હલદી તોલો — હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં. ૫ હવેજ તોલો ૧. કોકમ તોલા ૨ ખાંડ તોલા ૨.

ઓરીયા રાત્રે પલારી વઘાર મુકી વઘારી દેવા. તેમાં લુંણ હલદી નાખવાં. પાણી નાખવું, ગળી જાય એટલે ખટાઇ મીષ્ટાન તથા હવેજ નાખવો. તે પ્રમાણે રસદાર વટાણા પણ થાય છે.

ખીજડાની ફરીંનું તથા છીંકર અથવા સીંગરીનું શાક.

ખીજડાની શીંગ કુંણી શેર ૧ હલદી તોલા ॥ ઘી શેર ‒ લુંણ તોલો ૧॥ મરચાં નાં. ૬ મેથી તોલો ૦। રાઇ તોલો ૦। દહીં શેર ૧ અગર ખાટાં કોઠીમાંની કાચળી શેર ‒ અગરઆંબ- ચુર શેર ‒ અથવા આંબલી તોલા જનું પાણી હીંગ વાલ ૫ ખાંડ તોલો ૧॥.

સીંગને એક આંગળ જેવડી સમારવી. તેને મેથી, રાઇ, હીંગ, મરચાંથી વઘારી જરા પાણી છાંટવું. ચઢી જાય એટલે લુંણ હલદી નાંખવાં અને દહીં તથા ખાંડ નાખવાં. બીજી કંઇ ખટાઇ નાખવી તો ગોળ નાખવો. તેમાં હવેજ નાખવો, તેમજ સુકું પણ થાય છે.

છુટા મગ.

મગ શેર ૧ તેલ શેર ‒ લુણ તોલા ૧॥ હલદી તોલા ॥ હીંગ વાલ ૪ હવેજ તોલો ૧.

ચુલા ઉપર આંધણ મુકી મગ ઓરી દેવા. લુંણ હલદી નાખવાં ચઢી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું અને છુટા રાખવા.

તુવેરની દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૨॥ હલદી તોલો ૦। રાઇ તોલો ૦॥ મરચાં નાં. ૫ હીંગ વાલ ૫ કોકમ તોલા ૩ ગોળ તોલો ૧.

આંધણ મુંકી આંધણ થાય એટલે ઓરી દેવી, ચઢે એટલે લુણ હલદી નાખવાં, સારીપેઠે ગળી એકરસ થાય એટલે કોકમ ગોળ નાખવાં અને કડછીમાં વઘાર કરી રાઇ મરચાં હીંગ નાખી વઘારી દેવી.

તુવેરની લચકાની દાળ અને ઓસામણ.

તુવેરની દાળ શેર ૧ ઘી શેર ૦। લુણ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦।
હીંગ વાલ ૬ મરચાં નાં. ૩ રાઇ તોલો ૦। જીરૂં તોલો ૦।
કોકમ તોલા ૩ ગોળ તોલા ૩

આંધણ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી. જેટલો કટ કરવો હોય તે પ્રમાણમાં પાણી નાખવું. ઓરવા પહેલાં ગરમ આંધણનું તથા અરધુ ઠંડુ પાણી નાંખી ઘી નાંખવી અને ઓરી દઇ ઢાંકી દેવી. દાણો ચઢી

જાય, દાળ ફાટી જાય ત્યારે ઓસાવી નાખવી. ઓસાવીને દાળ ચુલા-ઉપર મુકી દેવી. તેમાં લુંણ તોલો ૧। હલદી તોલો ॥ તથાં હીંગ નાખવી અને જરા હલાવી થોડીવાર ઢાંકી દેવી. તેમાં વચમાં ખાડો કરી ઉપર લખ્યું ઘી બે તોલા રાખી બાકીનું નાખી દેવું, ઢાંકી દેવું. પા કલાક મંદી આંચ ઉપર રહેવા દઇ ઉતારી લેવી.

ઓસામણને એક ચુલા ઉપર તપેલી મુકી ઘી તોલા ૨ મુકી જીરૂં રાઇ હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવું અને આંચ કરવી. માથે ફીણ આવી જાય એટલે કોકમ તથા ગોળ નાખવાં અને પાછાં ફીણ આવે અને ખદકો આવવાની તૈયારી હોય ત્યારે ઉતારી લેવું. કેટલાક માણસો ખદકો પણ લેવરાવે છે માટે જેમ મરજી હોય તેમ કરવું.

તેલંગી. કટ.

તુવેરની દાળ શેર ૦। ઘી શેર ॥. લુંણ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦। વેસણ તોલા ૩ મરચાં સુકાં ≡. ધાણા શેર ॥ અડદની દાળ તોલો ૧ ટોપરાંનું ખમણ વાટકો ૦।। આદુનાં મગીયાં તોલા ૪ ભીંડા શેર ૦। આંબલી શેર ૦।। હીંગ તોલો ૦। લીલા ધાણા ઝુડી ૨ મીઠો લીંબડો ૨ રાઈ તોલો ૧ મેથી તોલો ૧ જીરૂ તોલો ૧ ગોળ તોલા ૪.

પાણી શેર ૪નું આંધણ મુકી આંધણ થાય એટલે દાળ ધોઇને ઓરી દેવી. દાળ ગળી જાય સીજી જાય એટલે લુંણ હલદી નાખી ભીંડાના ચાર ચાર આંગળના ટુક કરી પધરાવવા. આંબલીનું પાણી કરી તે પણ નાખવું, ગોળ નાખવો. લીંબડાનાં પાનને જરા ઘી લગાવી સેકીને તે પણ નાખવી. મરચાં તથા ધાણાને જુદાં જુદાં તાવડી અથવા લોઢી ઉપર સેકવાં. સેકી ધાણા અરધા પીસી કરીને નાખવા, મરચાં બે પીસીને નાખવાં, તથા બાકીનાં આખાં નાખી દેવાં. ટોપરીનું ખમણ નાખવું, પછી કડછીમાં ઘી નાખી રાઇ, મેથી, જીરૂ, અડદની દાળ મુકી વઘાર દેવો. હીંગ નાખવી હોય તો પણ પડે. આંબલીનું પાણી નાખવું. તે વખતે તેમાં વેસણ ઘોળીને નાખવું.

અડદની દાળ છડાયાલ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૨।। લીંબુની ફાંક ૨ હલદી તોલો ૦। ગરમ મસાલો તોલો ૧।। હીંગ વાલ ૪ મરચાં નાં.. ૪.

આંધણ મુકી આંધણ થાય એટલે દાળ ધોઇને ઓરી દેવી. દાળમાં મીઠું હરદર નાખવાં ઢાંકી મુકવી. દાળ ચડી જાય એટલે વઘારમાં હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવી અને બહુ ગળવા દેવી નહીં. ત્યારપછી ગરમ મસાલો નાખી ઉતારી મુકવી અને લીંબું નીચોવવું.

અડદની કાળી દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલો ૧ાા મરચાં નાં. ૪
હલદી તોલો ૦ા લવીંગ નાં. ૪ હીંગ વાલ ૩.

આંધણ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી. લુંણ હલદી નાખવાં, ચઢી જાય એટલે હીંગ તથાં મરચાં તથા લવીંગનો વઘાર દઇ ઉતારી લેવી.

ત્રેવટીદાર.

ચણાની દાળ શેર ૦ા~ તુવેરની દાળ શેર ૦ા~ અડદની દાર શેર ૦ા~
ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૨ાા હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૨
મરચાં નાં. ૪ રાઇ તોલો ૦ાા મેથી તોલો ૦ાા લીંબુ નાં. ૧

આંધણ થાય એટલે દાળ ધોઇને ઓરી દેવી. લુંણ, હલદી નાખવાં ચડી જાય એટલે મેથી, રાઈ, મરચાંનો વઘાર દેવો. અને કાચી હીંગ નાખવી અને લીંબુ નીચોવવું. લીંબુ ન મળે તો છાસ અથવા આંબલીનું પાણી અથવા કોકમ પણ નખાય છે. અને પછી ઉતારી લેવી.

મગની છડીયાલ દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલો ૨ાા હલદી તોલો ૦ા
હીંગ વાલ ૫ મરચાં નાં. ૪.

આંધણ થાય એટલે દાળ ધોઇને ઓરી દેવી. લુંણ હલદી નાખવાં. ચઢી જાય એટલે કાચી હીંગ નાંખી, મરચાંનો વઘાર દઈ ઉતારી લેવી.

મગની ફોતરાંવાળી દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલો ૨ાા હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલો ૦ા મેથી તોલો ૦ાા મરચાં નાં. ૪

આંધણ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી, લુંણ હલદી નાખવાં. ચઢી જાય એટલે કાચી હીંગ નાખવી અને મેથી તથા મરચાંનો વઘાર દઇ ઉતારી લેવી.

મગ મેથી.

મગ શેર ૧ મેથી શેર = લુંણ તોલા ૩ હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલો ૦ા મરચાં નાં. ૫ કોકમ તોલા ૨ાા.

આંધણ થાય એટલે દાળ તથા મેથી ઓરી દેવાં. લુંણ હલદી

નાખવાં. ચઢી રહે એટલે કોકમ નાંખી હીંગ મરચાંનો વઘાર દઇ ઊતારી લેવાં.

મેથી દાણાનું શાક.

મેથી શેર ૦ાા મગની દાળ શેર ૦। ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। ગોળ શેર ૦)= હીંગ વાલ ૫ મરચાં નાં. ૫ આંબલી તોલા ૫ હવેજ તોલો ૧ લવીંગનો ભુકો તોલા ૪.

મેથી રાત્રે પલાળી સવારે પાણી કાઢી નાખવું. આંધણ થાય એટલે મગની દાળ ઓરી પછી, મેથી નાખી દેવી. લુણ હલદી નાંખવાં. ચઢી રહે. એટલે હીંગ મરચાંનો વઘાર દેવો અને ગોળ આંબલીનું પાણી તથા હવેજ અને લવીંગની ભુકની નાખવાં. ખટાઇમાં આંબલી અથવા કોઠ નાખવું. શાક રસદાર કરવું, ઊતારી લેવું. મેથી ઓરતી વખતે ધોઇને પાણી કાઢી નાખવું.

ચણાની દાળ.

દાળ શેર ૧ વેસણ શેર ૦)= ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૨ાા હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૫ મરચાં નાં. ૫ કાચી કેરીના ટુકડા શેર = ધાણા જીરૂ તોલો ૧.

આંધણ થાય એટલે દાળ ધોઇને ઓરી દેવી. અધચઢી થાય એટલે વેસણનો ઘોર કરી અંદર લુંણ હલદી નાંખી તૈયાર કરવો, તે દાળ ગળી જાય એટલે નાખી દેવો. દાળ એકરસ થાય એટલે અંદર કાચી કેરીના ટુક નાખવા અથવા તે ન મલે તો કોકમ નાખવાં. ત્યારપછી કડછીમાં હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકી વઘાર દઇ દેવો અને ઉતારી લેવી. મટરની દાળ પણ તેજ રીતે થાય છે પણ બાદી બહુ કરેછે તેથી તેમાં મરચાં વધારે નાખવાં અગર કાળાં મરી નાખવાં.

કઢી.

વેસણ શેર ૦। છાસ શેર ૩ મરચાં નં. ૮ લીલાં ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦। મીઠા લીંબડાની સળી ૨ આદુ તોલા ૨ મેથી તોલો ૦ાા રાઇ તોલો ૦ાા કોથમી પણી ૧ ખાંડ તોલા ૪ જીરૂ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૫ ભીંડા નાં. ૪.

વેસણમાં લુંણ હલદી નાખી છાસથી ઘોર કરવો. છાસ ન હોય તો તેને પછી વઘાર મુકવો, તેમાં મેથી, રાઇ, જીરૂ, મરચાં નાખવાં અને વઘારી દેવી. ખદકો આવે એટલે મીઠો લીંબડો તથા કોથમી આદુ તથા કાપી હીંગ નાખવી. ભીંડા પહેલાંથી પાણી વઘારી તેમાં

બે મીનીટ રહી નાખવા, પછી જરા રહીને ઘોર નાખી નીચે લખી વસ્તુ નાખવી અને જ્યાંસુધી ખંદકો ન આવ્યો હોય અને ફીણુ ચડતાં હોય ત્યાંસુધી હલાવ્યા કરવી. ખદકો બેશી જાય એટલે અડધા કલાક રાખીને ઉતારી લેવી.

સરગવાની સીંગની કઢી.

વેસણુ શેર ૦I છાસ શેર ૩ મરચાં નં. ૮ લીલાં લુંણ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦I મીઠો લીંબડો સળી ૨ આદુ તોલા ૨ મેથી તોલો ૦I રાઈ તોલો ૦II કોથમી પણી ૧ ખાંડ તોલા ૪ જીરૂ તોલો ૦II હીંગ વાલ ૫ ભીંડા નાં. ૪ સરગવાની સીંગ ૬

ઉપર પ્રમાણે કઢી કરી તેમાં સરગવાની સીંગના ચાર ચાર આંગળીના ટુક છીલકા ઉતારી કરીને નાંખવા. બાકી ઊપર પ્રમાણે.

પકોડીની કઢી.

વેસણુ શેર ાા છાસ શેર ૩ ઘી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨ મરચાં લીલાં નાં. ૮ લુંણ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦I ખાંડ તોલા ૪ મેથી તોલો ૦II રાઈ તોલો ૦II જીરૂ તોલો ૦II હીંગ વાલ ૫ કોથમી પણી ૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨.

ઉપર પ્રમાણે વેસણુ શેર ૦I નો ઘોર કરવો અને વઘાર મુકી ઉપર પ્રમાણે વઘારવી. ઉકળે એટલે કોથમી, લીંબડો, ખાંડ નાખવી તે તૈયાર થઈ જાય એટલે પછી વેસણુ શેર ૦II ને પાણીથી બાંધી ખુબ મથવું અને મથાઈને પાણી ઉપર તરી આવે એવું થાય ત્યારે ઘી મુકી તેમાં તળી લેવી અને તે પકોડી નાખી દેવી.

બુંદીની કઢી.

તે પણ ઊપરની રીતે પકોડીની પેઠે બુંદી નાખીને તેજ રીતે કરવી.

પતરવેલીયાંની કઢી.

કઢી ઉપર પ્રમાણે કરીને અળવીનાં પાન લઈ તેમાં વેસણમાં હીંગ હવેજ મસાલો નાખી વીંટા કરવા અને તે તપેલામાં ખડ નાખી બાફી લેવા, બફાઈ જાય અટલે તેને સમારીને કઢીમાં નાખી દેવા.

કોકમની કઢી.

વેસણું શેર ૦I કોકમ તોલા ૪ ઘી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૨II હલદી તોલો ૦I મરચાં નાં. ૮ ગોળ તોલા ૨ મેથી તોલો ૦II રાઈ તોલો ૦II જીરૂ તોલો ૦II હીંગ વાલ ૫ કોથમી પણી ૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨.

વેસણુનો પાણીમાં ઘોર કરી કોકમ નાંખી ઉપર પ્રમાણે વઘારી દેવી. પાકી જાય એટલે સર્વ વસ્તુ નાખી ઉતારી લેવી. કોકમની ખટાશ થોડી કરવી હોય તો થોડાં જોઇયે અને ઝાઝું કરવું હોગ તેમ વધારે જોઇયે. કોકમ નહીં હો આંબલી પણ પડે.

મીઠી કઢી.

વેસણુ શેર ૦ા છાસ શેર ૩ ઘી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨ લુંણ તોલા ૨ા હલદી તોલો ૦ા મરચાં નાં. ૮ ખાંડ તોલા ૪. મેથી તોલો ૦ા રાઇ તોલો ૦ાા જીરૂ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૫ મુળાં નાં. ૨ ના કાંદા કોથમી પણી ૧. મીઠો લીંબડો સળી ૨ કેળાં પાકાં ૨ ભીંડા નાં. ૪, સરગવાની સાંગ નાં. ૨.

વધાર મુકી થાય એટલે પાણી વધારી દેવું અને તેમાં સીંગ તથા મુળા પછી ભીંડા નાખવા. અધચડાં થાય એટલે વેસણુનો ઘોર નાખવો અને ઉપર કેરાં, લીંબડાનાં પાન, ઘી ચોપડી શેકીને તથા કોથમી નાખી ઉકળી રહે એટલે ઉતારી લેવી.

જો કઢી વધારે કરવી હોય તો શાકાદિક થોડુ જોઇયે તેમ ખટાઇ પણ થોડું જોઇયે અને વધાર વાગેરે લોટ, કોકમ, ઇત્યાદિ વિચારથી નાખવું. છાશ થોડી હોય તો કોકમ અથવા આંબલીનું પાણી અગર અંબચુર વીગેરે પડે છે.

તીખી કઢી.

વેસણુ શેર ૦ા ઘી તોલા ૩ ચણા શેર ≈ લુંણુ તોલા ૨ા હલદી તોલો ૦ા વડી તોલા ૪ મેથી તોલો ૦ાા રાઇ તોલો ૦ાા જીરૂ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૫ કાળાં મરી તોલો ૧ લવીંગની ભુકની તોલા ≈ કોકમ તોલો ૧.

ઉપર પ્રમાણે વધાર મુકી પાણી શેર ૪ વધારવું અને ચણા પલાળેલ હોય તે નાખવા અને વડી જરા ઘીમાં પહેલાં સાંતળીને પછી વધાર મુકી પાણી વધારી ચણા નાખી વડી નાખવી અને વેસણુમાં લુંણ, હલદી, મરી નાખી ઘોર કરી તે પણ નાખવો. ઊકળી રહે ત્યારે લવીંગની ભુકની નાખી ઉતારી લેવું.

બાટી.

ચુંન શેર ૧ ઘઉંનો જરા જાડો, લુંણુ તોલો ૧ ઘી શેર –.

ચુંનમાં લુંણ નાંખી બાંધવો તેની બાટી કરવી લોટને ઘીનો હાથ

દઇ બાટી લોટનો ગોળો વાળીને વચમાં ખાડો કરી કરવી અને છાંણુંની આંચ કરી તેમાં સેકવી અને ફાટવા ઉપર આવે એટલે મંદી આંચમાં ભારી મુકવી પરીપકવ થઈ જાય એટલે કાઢી લુછ લુંગડાંથી લુછ ઘીથી ખુબ ચોપડવી ઘી પણ પીયે છે પણ અમે કુમળી લખ્યું છે.

બાટી બીજી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ લુંણ તોલો ૧ાા ગોળ શેર ૦ા ઘી શેર ૦ા
તુરનીદાળ શેર ૦ા હીંગ તોલો ૦ હલદી વાલ ૫

દશ છાણાનો આટ કરી દાળ શેર ૦ાા માય એવડો લોટો લઇ આધંણુ મુકી દાળ પાણી સાથે તુરત ઓરી દેવી અને લોટ બાંધવો બાંધીને ટુપવો અને તેના બે લુવા કરવા અને તેનો જાડો ને લાંબો લોટો કરવો અને તે લાટાને તેમંજ લાંબોને લાંબો પગતો કરવો અને ઉપર થોડું ઘી ચોપડવું અને તેની પાપોડી એટલે ગોળ વાંટો કરી દેવો અને પછી દાળ ઓરેલ લોટાનું મોઢું હોય તે પ્રમાણમાં તેવડી બાટી કરવી અને દાળના લોટાનું મોઢા ઉપર દાળ ઉઘાડીને તે બાટી ઢાંકી દેવી ત્યારપછી બીજો લુવો લઇ ઉપરના લુવા પ્રમાણે ઘી ચોપડી બીજો વીંટો કરવો અને તેની પણ બાટી જેવડીજ બાટી કરવી અને ઓલી બાટી ફેરવી દેવી અને બીજી બાજુ ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવી અને પછી દાળ ચડી ગઇ હોય તે દાળ ઘુંટી નાંખવી અને તેમાં લુંણ હલદી ઘી તોલાં ૨ હીંગ તથા ગોળ તોલા ૨ નાખવો અને હલકી આંચ ઉપર રાખવી દાળ જરા કઠણુ થાય તેવી કરવી બાકી ઠરી ગયેલ જેવો આંચ હોય તેને ભુકા જેવો કરી નાખવો અને તેમાં બે બાટી ભારી દેવી સારી રીતે પાકી જાય ત્યાં સુધી રાખવી અને શાક કરવું હોય તો બીજા છાંણાં ઉપર કરી લેવું બાટી દેવતામાંથી કાઢી લુગડે લુછ હાથમાં આડી રાખી ઉંની ઉંની દબાવવી અને ઘી જેટલું હોય તેટલામાં બોળી દેવી.

મરચાંનું શાક.

મરચાં શેર ૧ લુંણ તોલો ૨ાા રાઇ તોલો ૦ાા ગોળ તોલો ૧
વેસણ શેર ૧ હલદી તોલા ૦ મેથી તોલો ૦ાા તેલ શેર ૦ા
હીંગ વાલ ૫

મરચાં ઝીંણાં મગીયાં જેવાં સમારીને વધાર મુકી વધારી દેવાં અને ચણાના લોટને ખુબ મોંણુ દેવું મરચાં વધારી જરા પાણીનો છટકો દેવો અને મોંણુ દીધેલા લોટ તથા ગોળ નાખવો અને લુંણ હલદી નાખવાં શુદ્ધ રહે એટલે ઉનારી દેવું છુટું શાક કરવું.

મરચાંના હુલેજીયાં.

મરચાં શેર ૧ જાડા રાઇ તોલો ૦। ગોળ તોલા ૫ તેલ શેર ≈
ધાણુંજીરૂં તોલા ૫ વેસણુ શેર ૦। મેથી તોલો ૦॥ લુંણુ તો. ૨॥
હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ≈

મરચાંને એક તરફથી ચીરવું અને વેસણુમાં લુંણુ હલદી ધાંણુ જીરૂં ગોળ નાખી તેલનું મોંણુ દઇ તે હવેજ મરચાંમાં ભરવો અને પછી બાકી રહેલ તેલ મુકી અંદર રાઇ મેથી હીંગ મુકી વધારી દેવાં ખુબ તેલમાં સડસડી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

મુરાનું શાક.

મુળાના કાંદા શેર ૧ રાઇ તોલો ૧ મરચાં નાં. ૫ ગોળ તોલા ૨
લોટ શેર ૦॥ ચણાનો હીંગ વાલ ૫ લુંણુ તોલા ૫ તેલ શેર ૦।
ધાંણાજીરૂં તોલા ૫ હલદી તોલા –

કાંદા સમારીને લાંબી લાંબી ચીરીઓ કરવી ત્રણ આંગલ લાંબી પછી વધાર મુકી વધારી દેવી અને પાણી નાખવું અને લોટમાં લુંણુ હલદી ગોળ હવેજ નાખી તેલનું મોંણુ દેવું તે શાકમાં નાખી દેવું અને સીજી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

ઢોસાના લાડુ.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ તેલ શેર – સેકેલા તલ તોલા ૨॥
ઘી શેર ૦।≈ ગોળ શેર ૦।≈

લોટમાં તેલનું મોંણુ દેવું મોંણુ બરોબર મળી જાય એટલે પાણી નાખી તે લોટ છુટો રહે તેવો કઠણ બાંધવો અને તેના ખુબ કઠણ ઢોસા બાંધવા અને આશરે દશ છાંણાંનો આંચ કરવા અને તેના ઉપર દાળ અગર શાક કરવું હોય તે મુકવું કારણુ કે આંચનો તાપ વૃથા ન જાય માટે અને આંચને ફરતાં ઢોસા મુકવા અને તાપ આવે તેમ ફેરવતા જવું દાઝ પડવા દેવી નહીં અને ખુબ સેકાઇ જાય અને આંચ થંડી પડી જાય એટલે દાળ શાક જે મુકયુ હોય તે થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવી અને આંચને ભુકા જેવો કરી ઠંમઠોરી નાખી તેમાં ભારી દેવા તે જ્યારે ખુબ પરીપકવ થઇ જાય એટલે કાઢી લઇને લુગડાથી લુછીને ખાંડવો અને ભુકો કરી ગોળ નરમ કરવો અને નરમ પડે એટલે ભુકો ચાળીને રાખ્યો હોય તેમાંથી કોઠાંનો આકરો ભુકો પેલાં ગોળમાં ભેળવવો અને પછી બીજો ભુકો પણ ભેળવવો ખુબ મળી જાય અને કણીં ન રહે ત્યારે ઘી ઉનું કરીને નાખી દેવું અને તેના લાડુ વાળવા.

રોટલાનાં લાડુ.

ઘઊંનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૦।— સેકેલા તલ તો. ૨॥
ઘી શેર ૦।— તેલ શેર —

લોટને ઉપર પ્રમાણે મોણ દઈ ખુબ કઠણ બાંધી તેનો એક થાળીમાં રોટલો વણવો તે રોટલો આંગળ એક જાડો રાખવો. તેમાં આંગલીથી ખાડા કરવા અને તેને તાવડી ઉપર સેકવો, ખુબ સેકાઇ જાય પરીપકવ થાય એટલે ઉપર પ્રમાણે ગોળ ભેળવી લાડુ વાળવા:

કુશાર.

ઘઊંનો લોટ શેર ૧ જાડો ગોળ શેર ૦॥। તેલ તોલા ૪

લોટ એક વાટકાથી ભરવો અને જેટલા વાટકા લોટ થાય તેટલા વાટકા પાણીનું આધણ મુકવું અને તેમાં ગોળ નાખવો ને આંધણ થઇ જાય એટલે અંદર લોટમાં તેલનું મોણ દઈ ઓરી દેવો, અને હલાવીને મંદી આંચ રાખી ઢાંકી મુકવું ચડી જાય અને દાણો ખુલી જાય એટલે ઉતારીને ઢાંકી રાખવું વાપરતી વખત પછી ઘી જેટલું નાખવું હોય તેટલું નાખવું:

ભાટ.

ઘઊંનો લાફસી જેવો રવો શેર ૧ ગોળ શેર ૧
પાણી શેર ૨॥ તેલ શેર — ઘી શેર —

પાણી શેર ૨॥ નું આધણ મુકી તેમાં ગોળ નાખવો અને આધણ ઉકળે ત્યારે મેલ જે ઉપર આવ્યો હોય તે ઝારાથી કાઢી લેવો અને લોટમાં તેલનું મોણ દઇ ઓરી દેવો અને હલાવવો નીચે બેસવા દેવો નહીં જરા કણી રહે એટલ આંચ કાઢી લઇ ઢાંકી દેવો જ્યારે સાવ સીજી જાય એટલે ઘી નાખીઢાંકી મુકવું અને થોડીવાર રાખી ઉતારી લેવું.

બરફીચુરમું.

ઘઊંનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦॥ જાયફલ નાં. ૧
ગોળ શેર ૦।— સેકેલા તલ શેર — બુરૂ શેર ૦।—

ઘઉંના લોટમાં મોણ દઇ ઉપરના લાડુ પ્રમાણે લોટ બાંધી ઢોસા કરી શેકી ભુકો કરી ગોળ ભેળવી એક ખુંમચામાં ઢારી દેવું અને ચાકુથી મોનથારના જેવા આકા કરવા ઉપર બુરૂ શેર — ભુરકાવવું, પછી જાયફલ નાં. ૧નો ભુકો કરીને ઢારતી વખત નાખી દેવો તે ઉપર બુરૂં ભુરકાવવું અને આંકા કરી જે વખત વાપરવો હોય તે વખત ચાકુથી ઉખેડી લેવું.

મગની દાળની વડી.

મગની દાળ શેર ૧ આદાનો છુંદો. તોલો ૧॥ હીંગ તોલો ૧ લાલ મરચાં તોલો ૧ લુણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦।

દાળને રાત્રે ભીંજવી મુકવી અને સવારે ધોઇને છીપર ઉપર પીસી નાખવી અને આદાનો છુંદો, હીંગ મરચાંનો ભુકો, લુણ, હલદી મીલાવવાં અને મથવી અને ચણી બોરથી મોટી મોટી વડી હાથથી મુકવી, તડકામાં સુકાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવી.

ચોળાની દાળની વડી.

ચોળાની દાળ વગર છીલકાની શેર ૧ પેઠાનું પાણી લુણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। આદાનો છુંદો તોલો ૧॥ હીંગ તોલો મરચાં તોલા ૧

દાળનો ભરડો કરવો અને રાતના ભુરા કાળા એટલે પેઠાનું ખમણ કરી તેનું પાણી કાઢી રાતના તેમાંજ ભીંજવવો અને ભુરીકાળાનો કુંચો અરધ તથા લુંણ હલદી આદાનો છુંદો, હીંગ, મરચાં નાખી મથવો અને ઉપર પ્રમાણે વડી મુકવી.

અડદની દાળની વડી.

અડદની દાળ શેર ૧ આદાનો છુંદો તોલો ૧॥ હીંગ તોલા ૧ મરચાં તોલો ૧ લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૧.

દાળને રાતના પલાળી સવારે છીપર ઉપર પીસી નાખવી અગર અડદની દાળનો મેથીના દાણા જેવો જાડો ભરડો કરવો અને રાતના તે પલાળીને સવારના અંદર આદાનો છુંદો, હીંગ, મરચાં, લુંણ હલદી નાખીને મથવો. મથીને વડી મુકવી તેમ બેય રીતે થાય છે.

તલવડી.

અડદની દાળ શેર ૧ તલ શેર ૩ ચોરીઠા શેર ૦। લુંણ તોલા ૪ મરચાં તોલા ૩ હીંગ તોલો ૧ આદાનો છુંદો તોલા ૩.

અડદની દાળને ઝીણી પીસવી અગર જો ન પીસી શકે તો તલના દાણા જેવડો ભરડો કરાવી રાતના ભીંજવી દેવો. તે એવો ભીંજવવો કે અંદર ગાંઠો પડે નહીં. સવારના દાળનો રવો મથતું જવું અને અંદર તલ જીરીકા, લુંણ, મરચાં, હીંગ, આદાનો છુંદો નાખી બોર જેવડી વડી મુકવી અને તેમાંથી જ તુરીયાંનાં ચગદાં જેવડી ચેપલી કરવી તો તે ચેપલી કહેવાય છે. અને સુકાઇ જાય એટલે તડકેથી ઉપાડી લેવું.

અડદની દાળનાં વડાં.

ઉપર પ્રમાણે અડદની દાળ ભીજવી મથી અંદર તેજ પ્રમાણે હીંગ હવેજ નાખી આથો એક દીવસ રહેવા દઈને તેનાં વડાં કરી તળી નાખવાં.

મગની દાળનાં મગોડાં.

તે પણ મગની દાળ શેર ૧ લઈ ઉપર પ્રમાણે ચીજ વસ્તુ નાખી તળી લેવાં તે મગોડાં કહેવાય છે.

મગની દાળની કચોરી.

મગની દાળ શેર ૧ મેદો શેર olı તેલ શેર olı— લુંણ તોલા ૧ાા હલદી તોલો = લીંબુ નાં. ૨ ધાણા જીરૂ તોલો ૧ મરચાં તોલા = હીંગ વાલ ૫.

દાળને ધોઈ સાંજના પલાળી સવારે ધોઈને હીંગ મરચાંથી છુંકી લુંણ હલદી તથા હવેજ તેના અનુમાનથી નાખી ચઢી જાય એટલે હાથથી જરા મસલી નાખવી અને રાખી મુકવી. મેદમાં મોંણ દઈ મેદો બાંધી તેને પુરી જેવું વણીને તેમાં મગની દાળ ભરી તળી લેવી.

અડદની દાળની કચોરી.

અડદની દાલ શેર ૧ મેદો શેર olı તેલ શેર ૧ આદાના મગીયાં તોલા ૨ લુંણ તોલો ૧ાા હલદી તોલો = લીંબુ નાં. ૨ લીલા ધાણા ઝુડી ૧. મરચાં તોલા ૪ હીંગ વાલ ૫.

દાળને રાતના પલાળી સવારે ખુબ બારીક પીસી તેમાં હીંગ હવેજ બધું નાંખી વડાં કરી અધકચ્ચાં તળી લેવાં એ ઉતારીને હાથથી મસલી નાખવા અને લીંબુ નીચોવી દેવું. લીંબુ ન મળે તો અંબચુર દાડમસાર અગર આંબલીની ખટાઇ નાખવી. મેદામાં ખુબ મોણ દઈ લોટ કઠણ બાંધી પુરી જેવો વણી તેમાં તે અડદની મથેલી દાળ ભરી તળી લેવી. તેજ રીતે લીલા ચણા, વટાણા, અળવી, સુરણ, બટેટાનાં ગુંજા કચોરી થાય છે. કચોરીને ઘારી તથા ગુંજાને ઘુઘરા પણ કહે છે.

મેદાની સેવ

મેદો શેર ૧ ઘી શેર = ખાંડ શેર ૧ાા એલચી તોલો oı

મેંદાને પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધવો અને ભીને લુંગડે ઢાંકી મુકવો. તે એક કલાક ઢાંકીને પછી જરા સેજ ઘીનો હાથ દઈ ખુબ ટુપવો, નરમ કરવો નહી પછી સેવના સંચામાં સૈંચાને ઘી ચોપડી અને તેમાં મેદો કઠણ બાંધેલો મુકવો પછી લોટ ઉપર એક ભીનું લુંગડુ નીચોવીને ઢાંકવુ પછી તેમાં ડાટો બેસાડવો. પછી તે સાલે આડીમાં

બેસાડીને વજન ટાંગવું અગર ફેરવવાનું ચક્કર હોય તો ફેરવવું અને નીચેથી ચારતા જવું. અગર સંચો ન હોય તો સેવ વણવાનું પાટીયું થાય છે તે પાટીયાને તથા હાથને ઘી ચોપડી ને લોટ જરા નરમ કરી સેવ વણવી. પોચે હાથે વણવી અને એક જણે નીચેથી ચાળતા જવું. પછી તેને તડકામાં સુકવી દેવી. સુકાઇ રહે એટલે એક વાંસના કરંડીયા અથવા ઠીકરાંના ઠામમાં ભરી મુકવી. પછી જ્યારે કરવી હોય ત્યારે પાણી શેર ૩નું આંધણ મુકવું. તે આંધણ થાય એટલે ઓરી દેવી, ચઢી જાય એટલે ઉતારી લોટ ચારવાની ચારણીમાં ઠલાવી ઓસાઇ નાંખવી અને પછી તેજ તપેલું ખાલી કરી બચેલું ઘી તેમાં નાખીને પાણી નીતરી ગયેલ સેવ તેમાં નાંખી દેવી અને ખાંડ શેર ૧॥ તેમાં નાખવી અને ભાંગી ન જાય તેવી રીતે હલાવવી. ખાંડનો રસ થઇ જાય અને જરા સંડડવા માંડે ત્યારે સુગંધી નાખી ઉતારી લેવુ.

પાપડ અડદના.

અડદનું પીઠું શેર ૧ હીંગ તોલો ૦॥ લુણ તોલા ૩॥
કાળાં મરી તોલો ૧॥ ખારો તોલા ૨॥ તેલ શેર ૦)=.

લુણ તથા ખારો પાણીથી ભીંજવી પાણી કરવું અને પીઠું લઇને તેમાં કાળાં મરીનો ભરડો કરી તેનાં ફોતરાં ઉડાડીને તે મરીનો ભરડો નાખવો. હીંગનું પાણી કરીને નાખવી અને ખારા તથા મીઠાનું પાણી નાખી ખુબ કઠણ બાંધવો અને છીપર તથા પાણાને તેલ ચોપડી તેને ખુબ કુટવો. કુટાઇ જઈ નરમ થઇ જાય એટલે તેને હાથથી ખુબ ટુંપીને સુવા નાં. ૨૦ પાડવા. તેના થાળી ઉપર તેલ ચોપડીને પાપડ વણવા. તેને તડકામાં સુકાવી રાખી મુકવા. વાપરવા હોય ત્યારે સેકી અથવા તળી લેવા.

મગ તથા અડદના પાપડ.

અડદનું પીઠું શેર ૦॥ મગનું પીઠું શેર ૦॥ હીંગ તોલો ૦॥
લુંણ તોલા ૩॥ કાળાં મરી તોલો ૧॥ તેલ શેર ≈ ખારો તોલા ૨॥

તેના પાપડ કરવાની ક્રિયા ઉપર પ્રમાણે કરવી.

મગની દાળના પાપડ.

મગનું પીઠું શેર ૧ હીંગ તોલો ૦॥ લુંણ તોલા ૩॥
કાળાં મરી તોલો ૧॥ ખારો તોલા ૨॥ તેલ શેર ૨॥

તે પાપડ પણ ઉપરની ક્રિયાએથી કરવા.

પ્રકાર બીજો.

દુધનાં પ્રકારની રીત.

ત્રીગડાનો મનોરની રીત.

ખુવો શેર ૦ાાં જાયફળ તોલો ાા કેળાં શેર ાા કાચાં ઘી શેર ૧ કેશર તોલો ા તબખીર સવા પાશેર ખાંડ શેર ૨ાા મીશ્રીનો રવો શેર ૦ા

(વીધી) કેળાને ગરમ પાનીમાં મુકીને માથે થોડો આંચ રહેવા દેવો. પછી અકુંઠા રહે એટલે બહાર કાઢીને તેની છાલ ઉતારવી ને પછી તેમાં ખુવો પીસીને મેળાવવો તે પછી જે તબકીર લખી છે તે લઈને ઘી શેર નવટાંક તથા દહીં નવટાંક તેમાં મેલાવવું પછી ઘી ચુલે ચઢાવી ઘી દોરના જેવું રાખવું. ને પછી ચણો આખો નીકળી જાય તેવા વીંધના ઝારાથી સેવ પાડવી તે કાઢીને એક છાબડીમાં ભરતા જવું. તે પછી ખાંડ શેર ૨ાાં ની ચાશણી કરવી. ચાશણી ખુંદીના જેવી લેવી ને પછી તેમાં કેસર નાખીને નીચે ઉતારવી ને પછી મનોર જે તૈયાર થયો હોય તે ચાસણીમાં નાંખી ને મીશ્રાનો રવો શેર ા નાખી તે ઠર્યાબાદ ઠંડુ પડે તારે સુગંધી જાયફળની નાખીને તેનાં નંગ બાંધવા એ રીત.

દહીંવડાં કરવાની રીત.

દહીં ભેંસના દુધનું શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧ાા તબખીર શેર ૦)=

દહીં શેર ૧ ને રાતના એક લુગડામાં બાધી ખીલીએ ટાંગી રાખવું. તેપછી સવારેતે કાઢીને તબખીર નવટાંકને મોણ દઈને તેમાં મેલાવવું મેલાવીને તેમાં ચાસણી ફુંદી જેવી ઉતારવી ને વડાં તળીને પરભારાં ચાસણીમાં નાખવાં ને બધાં પડી રહે એટલે બધો રસ પી રહે એટલે બીજા વાસણમાં કાઢી લેવાં.

પીસ્તાંની જલેબીની રીત.

પીસ્તા શેર ૦ાા– દહી શેર ૦ા– તબખીર શેર ૦)– ખાંડ શેર ૨ાા ઘી શેર ૨ા.

(વ.ધી.) પીસ્તાને પલાળીને છીલકાં ઉતારવાં. ઉતારીને વાટી નાંખવાં એવાં છાણવાં કે છરણામાંથી નીકળે. પછી તબખીરમાં થોડું મોણ

દઇને વાટેલા પીસ્તામાં મેલાવવાં. મેલાવીને એઉને મથવા, મથતાં તે કઠણુ રહે તો દહીં ઉપર લખ્યું છે તેમાંથી નાખવું. પછી એક તવીમાં અથવા થાળમાં ઘી મુકવું, પછી એક લુગડાનું છરણું બેવડું જગન્નાથીનું. ચેાડું સવાં વેંતનું લેવું. તેની વચમાં ચણા જેવડું છિદ્ર કરી કોર એાટી લેવી. પછી તેમાં ખીર નાંખીને હાથે કરીને જલેબીની રીતે પાડવી. પછી ચાસણી ખાંડ શેર રાા ની ચાસણી તૈયાર રાખી હોય. તે ચાસણી ખુદીથી જરા તેજ લેવી, પછી જલેબી કડાઇમાંથી કાઢતા જવું અને ચાસણીમાં નાખતા જવું.

નારંગીની બરફીની રીત.

નારંગી નંગ ૧૦ ખાંડ શેર ૧ાા ઘી શેર ૦ાં.
કેસર તોલેા ૦ા કસ્તુરી વાલ ૧

નારંગી નં. ૧૦નું જીરૂં કાઢવું, જીરું કાઢી માવેા કરવેા માવેા થઇ રહે એટલે તોલા ૨ ભાર ઘી નાંખીને સેાંતરવું. તેને પીત્તળને તવીથેથી હલાવતા જવું પછી જાડું શીરાથી નરમ રાખીને ઉતારી લેવું. પછી તે ખાંડ શેર ૧ાા ની ચાસણી કરીને તે ચાસણી પતાસા બરેાબર ઉતારીને તેમાં કેસર ઉપર નાખવું ને તેમાં નારંગીનેા માવેા તેની અંદર નાંખીને ઉતારી લેવું. તે પછી જરા ઘુટી ને કદ પડે ને ઠરે એટલે સુગંધી નાંખી ઠારી દેવું ને તેમાં સુગંધી કસ્તુરીની નાખવી.

નારંગીની બીજી રીત.

નારંગી નંગ ૨ ઘી તોલા ૨ ખુવેા શેર ૦ા કસ્તુરી અથવા બરાસ વાલ ૦ાા કેસર તોલેા ૦ા ખાંડ શેર ૧ા.

ખાંડ શેર ૧ા ની ચાસણી કરવી. નારંગીનું જીરૂ નાંખીને ચાસણી મેાહનથાળ જેવી લેવી. તૈયાર થાય કે તરત નીચે ઉતારી મેાહનથાળથી વધારે કરવી તે કરા બાદ તે કેશર નાખીને પછી ખુવેા નાખીને મેળાવીને ખુબ મળી જાય ને ઠારા જેવી થાય કે તરત ઠારી દેવેા.

નારંગીની તવાપુરી કરવાની રીત.

નારંગી નંગ ૧૦ મેાટી મીશ્રી નવટાંક પીસેલી કસ્તુરી વાલ ૧ ઘી શેર ૦ા માવેા શેર ૦ાા કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલેા ૦ા ખાંડ શેર ૧ા કેશર તોલેા ૦ા.

(વીધી.) નારંગી નંગ ૧૦ છાલીને તેનું જીરૂ કાઢવું. પછી તેને ચુલા ઉપર ચઢાવીને તેનેા ખુવેા કરવેા. ખુવેા જ્યારે માંવા જેવેા થાય એટલે તેમાં ઘી શેર — તેમાં સમાય તેટલું નાખવું. પછી નીચે ઉતારી લેવેા, પછી ખાંડ

શેર ૧। ની ચાશણી કરી ને. તે ચાશણી ગોલીબંધ થાય એટલે માંહી કેશર નાખવું. નીચે ઉતારીને હલાવીને ઠરે એટલે સુગંધી પધરાવવી ને તેના લાડુ બાંધવા. ચાસણી કરડી જણાય તો નારંગીનો રસ તોલો ૦। નાખવો.

ત્યારબાદ માવો શેર ૦॥ રહેલ્લ છે તેને કડાઇમાં મુકી ખુરૂ તોલા ૫ નાંખી શેકી હાથથી ન ચોંટે એટલે ઉતારી લેવો. તથા નારંગીનો માવો [જે લાડુ બનાવ્યા] તેમાંથી એકએક લાડુ લઇયે તેમાં હથેલીમાં ખુરૂ મુકીને લપેટી દબાવી દેવી તેજ આ રીત સમજવી.

નારંગીની તવાપુરી, બીજી રીતની વીગત.

નારંગી ૧૦ મોટી માવો શેર ૦। જાવંત્રી તોલો ૦॥ ઘી શેર ૦॥— કેશર તોલો ૦। તબખીર શેર ૦)≡ ખાંડ શેર ૧। કસ્તુરી વાલ ૦॥ કેલાં નંગ ૪ કાચાં.

નારંગીનું જીરૂં કાઢીતે ઉપરની નારંગી પ્રમાણે માવો કરવો તથા ખુવો માવામાં નાખવો, તથા ઘી નાખવું. થઇ જાય એટલે નીચે ઉતારવો. તથા તેની પણ ગોળીબંધ ચાશણી કરવી પછી તે ઘુંટવી તેમાં નારંગીનો માવો તથા દુધનો શેર ૦। માવો નાખવો, તે પછી છાલ-સહિત કેળાં બાફીને છાલ ઉતારી નાંખવી તે પછી વાટવાં પછી તબ-ખીરમાં રૂ. ૪ ભાર મોણ દેવું. મોણ દઇ કેળામાં મિલાવી દેવું. મેલા-વીને મશલવું. તે પછી તબખીરના લોટનું પલેટનં લઇને વેલવી તેપછી માવાના તથા નારંગીના માવાના લાડુ જે વાળ્યા હોય તે પુરી વેલીને તે લાડુ ભરવા ને પાછી વેલવી તે વેલીને ઘી ગરમ કરીને પુરી જેવું તે ઝારાઉપર મુકીને ઘીમાં ચાર ઝબકા દઇને છાબડીમાં મુકીને રહેવા દેવી આ વીધી છે.

નારંગીના શિરાની રીત.

નારંગી નંગ ૧૦ કસ્તુરી વાલ ૦॥ કેસર તોલા ૦)≡ ખાંડ શેર ૧। ખુવો શેર ૦। ઘી શેર ૦)=

(વીધી.) નારંગી નં. ૧૦નું જીરૂં કાઢવું. જીરૂં કાઢીને તેનો માવો કરવો. માવો કરતાં જો કઢાઇમાં ચોંટે તો વાસણમાં ઘી નાખવુ, સીરા જેવું થાય ત્યારે દુધનો માવો નાંખી દેવો. તે જ્યારે એકાએક મેલાવીને ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં નાંખી દેવું, તેમા કેસર નાંખી દેવું. તે મધ્યમે ઠરે ત્યારે કસ્તુરી વાલ ૦॥ નાખીને પછી ભરી રાખવો તે દીન ૬૫ સુધી બગડે તેમ નથી ને તે મગજને તર કર્તા છે.

કાચી કેરીના સીરાની રીત.

કાચી કેરી શેર ૦ા= ચારોલી તોલા ૨ ખાંડ સેર ૧ ઘી શેર ૦ા

[વીધી.] કાચી કેરી શેર ૦ા= તેને આંચમાં ગોઠવવી તેનો મગજ કાઢીને તે ઘી નાંખીને સોતળવો. થોડો સેકાયાબાદ ઉતારી લેવો ને પછી ચાશણી ખાંડ શેર ૧ાની લઇને ચાસણી ગોળીકરતી ઉતારવી તે પછી તે મગજ પણ લાલીકાર નાંખી દેવો. પછી ચારોલી નાંખી દઇ જુદા વાસણમાં ભરી દેવો.

પીસ્તાનો શીરો કરવાની રીત.

પીશતા શેર ૦ા ઘી શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ાા

સુગંધી એલચીની તોલો ૦ા

વીધી પીશતા સેર ૦ા લઇ તેને પાણીમાં નાંખી આંચ ઉપર ધરવી થોડીવાર પછી તપાસી જોવા જો તેનાં છીલકાં ઉતરી જાય એવા થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવી પછી તેના છીલકા ઉતારી તેને વાટવા પછી ઘીપાશેર ગરમ મુકીને ચુલાઉપર મુકી મંદી આંચથી શેકવો અરધો શેકાય એટલે ઉતારી લેવાં પછી ખાંડ શેર અરધો લઇ તેની ચાશણી કરવી ચાશણી તારથી જરાતેજ જેવી રાખવા પછી ઠરે એટલે તે શેકેલા પીશતા તેમાં નાંખી દેવા પછી સુગંધી ઠરે એટલે નાખવી.

અદામનો શીરો કરવાની રીત.

અદામ શેર ૦ા ઘી શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ાા કશતુરી વાલ ૦ા

સુગંધી એલાઇચી કેશર વાલ ૫

વીધી અદામ શેર ૦ા લઇ તેને બાફવાની તથા છીલકા ઉતારવાની તથા પીસવાની શેકવાની રીત પીશતા કરતાં જરા વધારે શેકવી. તથા ચાસણીથી જરા તેજ રાખવી ચાસણી ઉતારતી વખત કેશર નાંખવું. પછી નીચે ઉતારવી જરા ઠંદ પડે એટલે શેકેલી અદામ તેમાં નાખવી. પછી જરા ઠરી જાય એટલે તપાસી જોવું. સુગંધી મીલવવી પછી વધારે ગરમ હોય તો તેમાં જરા દુધ છાંટી દેવું એટલે શીરા જેવો તેનો તર રાખવો.

અદામના શીરાની બીજી રીત.

અદામ શેર ૦ા ઘી શેર ૦ા દુધ શેર ૦ાા માશરીનો રવો શેર ૦ાા કેશર વાલ ૫ સુગંધી એલાયચી તોલો ૦ા

વીધી અદામ શેર ૦ા લઇ તેને પાણીમાં નાખી આંચ ઉપર ગરમ કરવી પછી તેના છીલકા ઉતારીને વાટવી શારી રીતે વટાયે એટલે

પછી ઘી નાંખીને શેકવી શેકાઇ રહે એટલે તેમાં દુધ શેર અરધો નાંખી દેવું પછી તેને એક તવીથાઇ હલાવ્યા કરવું તે દુધ એટાઇ જાય એટલે તેમાં મીશરીનો રવો શેર પોણો નાખી દેવો પછી તેને ખદકો દઈ ઉતારી લેવો ઠરે એટલે સુગંધી મેલાવી તથા કેશર નાંખી દેવું. તે શીરો બાર દીવસ રહે.

ગુલકંદની રીત.

મીશ્રી શેર ૬ . ગુલાબ ફુલ ૩૦૦

વીધી મીશ્રીને રવો કરવો કુટીને કાચની અથવા ચીનાઇ અથવા માટીની અંદર લાખ લગાવેલી તથા જસતની તે બરની હરકોઇ હોય તેમાં ઉપર લખી છે તેમાંથી ઉપર લખેલી મીશ્રીમાંથી પેલા આઠમો ભાગ મીશ્રીનો નાખવો પછી તે ઉપર લખેલાં ફુલમાંથી પચાશ ફુલની પાંખડી નાખવી વળીપાછી મીશ્રી નાખવી તે નીચેના ફુલને ઢાંકી દેવાં ને વળી ફુલ નાખવા તેંવીજ રીતે થર દેતાં જવુ બધાં થર દેવાય જાય એટલે તે બરણીનું ઢાકણું ઢાંકી દેવું ને માથે એક લુગડું બાંધીને દોરી બાંધી દેવી ને પછી તડકે તે બરણી તે બાર માસ મુકવી જો કદાચીત બાર માસ મુકી રહે તો વધારે ગુણદેયને ઉનાળામાં ચાર માસ રહે તો પણ ગુણદાર રેહે છે.

સેવતીના ફુલનો ગુલકંદની રીત.

મીશ્રી શેર ૬ સેવતીનાં ફુલ ૪૦૦

વીધી મીશ્રીનો રવો કરવો ને તે ઉપર લખેલો ગુલકંદ ગુલાબનો લખેલો છે તે પ્રમાણે કરવો ને આ ગુલકંદ ઉનાળાના તથા બે માસ ચોમાસાના રાખવો. વચમાં કદાચીત મહીના બે માસ રાખી ખાશો તો બેઉ ગુલકંદ ખવાશે.

અનાશના સરબતની રીત.

અનાશ મોટું સીગાપુરીનાં પાકેલાં નંગ ૧
અનાશનો રસ નીકળે તેથી અરધી મીશ્રી લેવી તેની

વીધી અનાશની છાલ તથા પાદડાં કાંટા વીગેરેને કાઢીને સાફ કરવાં પછી એક મોટી ખમણી લઇને ચાંદિની અથવા પીતળની થાળમાં કલઇ દીધેલ હોય તેમાં ખમણી રાખીને ખમણ કરવું તે ઉપર લખેલા પ્રમાણે વાસણ વાપરવું પછી તે ધોએલી ખાદીનું છરણું લઈ તે પાણીમાં ભીજાવવું તે નીચોવી નાંખતું નીચોવીને વાસણમાં ભરવું

તે કદાચ રશ રહે તો કુટીને છાણી નાખવું ને જેટલો રસ રહે તેટલી મીશ્રી લેવી ને તેને અંગીઠીમાં કોલસા નાંખીને તેની ઉપર મુકવું તેમાંથી ચોથાઇ ભાગ બળી જાય ત્યારે તેની ઉપરનો મેલ આવેલો કાઢી નાખવો પછે પોણો ભાગ રહે નીચે ઉતારી લેવો.

ઘારી કરવાની રીત.

ટોપરાનું ખમણ શેર ૦। એલાયચી તોલા ૦॥ પીસ્તા તોલા ૪ ખુવો શેર ૦॥ ખાંડ શેર ૧ કેશર વાલ ૫ ઘી શેર ૧॥ કેળાં શેર ૧॥.

(વિધિ.) માંવો શેર ૦।ને થોડો એક ઘી તથા ટોપરાના ખમણને પણ થોડું શેકવું, ને ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી કરવી, ચાસણી ત્રણ-તારી રાખવી. પછી કેસર વાલ ૫ તેમાં નાંખીને નીચે ઉતારી લેવી. પછી ઠરે એટલે ટોપરાનું ખમણ તથા માવો તેમાં નાખી દેવાં, પછી તેમાં સુગંધી મેલાવવી પછે કેળાં શેર ૧॥ લઇને તેને ભુંજારમાં ભારી આફવા પછી છાલ ઉતારી પીસી નાખવા લોટ જેવો થાય એટલે મોંણ દઇ વેલવા જેવો બાંધવો જો કઠણ રહેતો જરા દુધ નાખવું અને તેમાં પલેટણ તબખીરનું લેવું તેમાં ઘીનું મોંણ દઇ તેને બાંધવો. રોટલીના ચુન જેવો રાખવો પછી તેના ઉપર માવાના તથા ટોપરા ખમણના લાડુ થયા હોય તેટલા લુવા પાડવા. પછી તેની પુરી વેલવી પછી તે પુરીમાં વચમાં લાડુ મુકીને લપેટી દેવો હથેલીથી દબાવી બાટી જેવો ઘાટ કરવો. તે તવા-પુર કરતાં જાડી રાખવી પછી તે પુરી પાકી જાય તેવી રીતે ઝારાઉપર રાખીને ઝબકા દેવા પછે તે થાળમાં મુકવી.

જ્યારે ઠરે ત્યારે બાકીનું વધેલું ઘી વીના તરેલું ઘી રાબ જેવું ગરમ કરવું તેમાં તે બોળી લેવી તેની ઉપર ઘી જામી જાય ત્યારે પીસ્તાંનાં ચારીઆં ઘી ઉપર દબાવવાં.

આંબાના શીરાની રીત.

આંબાનો રસ શેર ૧ ઘી શેર ૦। ખાંડ શેર ૧॥
કસ્તુરી વાલ ૧ કેશર તોલો ૦।

વાધી આંબાનો રસ શેર ૧ ને પીતળના વાસણમાં ચુલા ઉપર ચડાવવો. પછી લાકડાંના તલેથાથી હલાવવી. જાડો પડતો જાય તેમ અંદર ઘી નાખતા જવું. જ્યારે શીરા જેવો કઠણ થઇ જાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવો ને ખાંડની ચાસણી કરવી તે

ચાશણી મુરા જેવી લેવી, પછી કેશર નાખવું. તરત ઉતારી લેવો ને જરા ધુટીને રહેવા દેવો પછી જરા ઠરે ને જાડો પડે એટલે આંબાના રસનો માવો નાખી દેવો પછી તે ઠરે એટલે માંહી સુગંધી મેળવીને એક વાસણમાં ભરી રાખવો.

શકરીઆના શીરાની રીત.

શકરીઆં શેર ૧ાા ખાંડ શેર ૧ાા ઘી શેર ાત્ર
ગુલાબનાં ફુલ ૫ મીશ્રીનો રવો શેર –

વીધી શકરીઆ શેર ૧ાા નુ બાફીને છાલ કાઢી નાખવી તે પછી તેને મશળીને ઘી સાથે શેકવો તે શીરા જેવો થાય કે તરત ઉતારી ખાંડનું બુરૂં નાંખી દેવું. પછી ગુલાબના ફુલ નાખીને વાસણમાં ભરી રાખવો.

બાકુરીના ફુલનો શીરાની રીતં.

ખાંડ શેર ૧ બાકુરીના ફુલની પાંખુડી તોલા ૪

વીધી ખાંડ શેર ૧ની ચાશણી બુંદીના લાડુ જેવી લેવી પછે તેમાં ફુલ નાખી નીચે ઉતારવી ને કંદ પડે ને ચાસણી ઠરે એટલે ૧ કલાક ઢાંકીને પછે ઉઘાડી નાખવું પછી તે કાચની અથવા લાખની બરણી ભરીને રેવા દેવો.

ગુલાબના ફુલનો શીરો.

ગુલાબનાં ફુલ ૨૦ ખાંડ શેર ૧ ગુલાબના ફુલની પાંખડી

ખાંડ શેર ૧ની ચાસણી લછાદાર લઇને તેમાં ગુલાબના ફુલ નાખીને હલાવીને ઉતારી લેવાં પછી તે ઢાંકી દેવી તેનું કારણ કે ગુલાબની સુગંધી માલીકાર બેસી જાય તેથી.

આંમળાંના મુરબ્બાની રીત.

આમળાં શેર ૧ (લીલાં) ખાંડ શેર ૩ એલાયચી તોલો ૦ાા

(વિધિ.) આંમળાં શેર બે લઇને સુયાથી ધોંચવાંને પછી માટીના વાસણમાં બાફવાં. અડધાં બફાય ત્યારે ઉતારવાં પછી એને એક સુંડલીમાં કાઢી નાખવાં ને પછી પાણી નીતરી જાય ત્યારે ઉપર ખાંડ લખી છે તેમાંથી શેર ૧ ની ચાશણી કરીને ચાશણી ગોળી બંધ લેવી તેમાં આ-મળાં નાખીને એક ખદકો લઇ ઉતારી નાખવાં તે ઠંડા કરી બરણીમાં

ભરી મુકવાં. પછી બીજી ખાંડ શેર બેની ચાશણી કરીને પાંચ દીવસ પછી તેમાં તે ચાસણી નાખી દેવી. તેનું કારણકે એમ બે વખત ચાશણી કરાથી ફીણ ન આવે ને પછી ઘણોજ ગુણદાર છે ને ઘણા વરસસુધી ચાલે ને ઘણોજ ગુણકારી છે.

કાચી કેરીનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત.

કાચી કેરીનો ગરભ શેર ૧ કેશર વાલ ૪ ખાંડ શેર ૨॥ એલાયચી વાલ પાંચ.

વીધી. કાચી કેરીના ગરભના ટુકડા બે બે આગળ ચોડાં તથા લાંબા કરવા તે પછી બીજુ તેને સોયેથી ટોચવા, ટોચીને માટીના વાસણમાં ભરી બાફવાં. બફાઇ રહે, એટલે એક છાબડીમાં કાઢી નાખવા પછી ખાંડ શેર ૨॥ની ચાસણી કરવી. ચાસણી ગોળીબંધ થાય, એટલે બાફેલા ટુકડા તેની અંદર નાખી દેવા. બે ખદકા આવે ઉતારી લેવા પછી ઠંડું થએ કેશર મેળાવીને બરણીમાં ભરી દેવા. અને એલાયચી નાખવી.

બીલાંના મુરબ્બાની રીત.

બીલાં પાકાં શેર ૧ મીશ્રી શેર ૧॥

વીધી. બીલાં પાકાં શેર ૧ લઇને તેના ટુકડા કરવા પછી તેને ચાશણીમાં જ નાખવા. બાકી ઉપરની રીત ચાશણી કરવી તથા વાસણમાં ભરવું તથા કેશર નાખવું નહીં. એ મુરબ્બો જેમ જુનો થાય તેમ બહુ સારો છે ને ગુણ વધે છે. ને દસ્તવાસ્તે તથા સંઘરણી વાસ્તે આ મુરબ્બો ઘણોજ ગુણદાર છે.

પછી સાફ ઠંડુ થઇ જાય ત્યારે છાણીને શીશામાં ભરી લેવો, ને ઉપર બુચ લગાડી રાખવો ને લુગડાંથી મોઢું બાંધી રાખવું. તે બાર માસ રહે છે.

અંગુરના સરબતની રીત.

અંગુર એટલે લીલી દ્રાક્ષ લાંબી ડબાની તથા મીશ્રી શેર ૦॥=

વીધી. દ્રાક્ષનો રસ કાઢવો. જો રસ શેર ૧ નીકળે તો મીશ્રી શે. ૦॥— દશ આના ભાર લેવી તે લઇને બેઉને મેલાવીને આંચ ઉપર ઓટાવવાં. ઓટેથી શેરમાંથી નવટાંક ઓછું થાયે તેટલું ઓટાવવું, પછી ઠંડું થાય ત્યારે કાચના વાસણમાં ભરી દેવું. તેને બુચ દઇને ખુબ ઉપરથી લુગડે બાંધી દેવું ને તે ખાધેથી છાતીમાં અગ્નિ થાતી હોય તે મટાડે તથા

દસ્ત સાફ લાવે, મગજને તર કરે તથા ભુખ લગાડે, એટલો ગુણ છે. તથા બીજા ઘણા ગુણ છે.

અનારનું સરબત.

દાડમનો રસ શેર ૧ તથા મીશ્રી શેર ૦ાા

વીધી. દાડમનો રસ શેર ૧ મસકતીને ગ્રામઠી હોય તો શેર ૦ાાા રસ લેવો. તે બેઉની મીશ્રી શેર ૦ાા બાકી ક્રિયા સર્વ ઉપરના સરબત પ્રમાણે.

લીંબુનો સીકંજ કરવાની રીત.

લીંબુનો રસ તોલા ૮૦ એલાયચી તોલો ૧ વંસલોચન તોલો ૧ મીશ્રી તોલા ૬૦ ચાંદીના વરખ પાંચ ધાલ.

વીધી. લીંબુનો રસ તો. ૮૦ મીશ્રી તો. ૬૦ને ચાંદીના વાસણમાં નાંખીને આંચ ઉપર મુકવો ને મુકીને હલાવવો તેમાંથી અડધો બળી જાય ત્યારે દહીથી પતલો હોય ત્યારે ઉતારી નાખવું ને જ્યારે ઠંડુ થાય ત્યારે તેમાં વંશલોચન તથા એલાયચી તથા ચાદીના વરક મેલાવીને વાસણમાં ભરી રાખવું. તે લીંબુનો સીકંજ ઘણોજ ગુણદાર છે અજીરણ, પીત્ત, તથા અરૂચીપર એથી ઘણો ગુણ કરે છે.

પેઠાના મુરબ્બાની રીત.

પેઠુ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦ા ખાંડ શેર ૧ાા કેશર વાલ ૫

(વીધી.) પેઠું શેર ૧ લઇને તેની છાલ ઉતારી ચાર ચાર આંગળનાં સમચોરસ ટુકડા કરી ગોદવું, ગોદીને પછી બાફવું, બાફીને પછી એક છાબડીમાં કાઢી નાખવું. કાઢીને પછી ખાંડ શેર ૧ાા ઉપર લખી છે તેટલી ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી કરવી પછી તેમાં તે નાખી દેવું, પછી નાખીને એક ખદકો દેવો, તે જલેબી જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવી ને કેશર પધરાવીને માંહે એલાયચી નાખવી. એક બરણીમાં ભરી દેવું.

નાશપાતીનો મુરબ્બો.

નાશપાતી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ કેશર વાલ ૫ સુગંધી એલાયચીની તોલો ૦ા.

વીધી. નાશપાતીને છાલ ઉતારીને લાંબી ચીરૂ કરવી પોલાઈમાં દાઢ આગળ તથા લંબાઈનો જે પ્રમાણે દળ હોય તે પ્રમાણે પંછી થોડાં

નાખવાં. ચાસણી ત્રણ તારી કરીને તેમાં ભઠી ઉપર નાખી દેવા ચાસણીમાં તે પાછો બીજી વખત ખદકો દઇને ચાસણી બુંદી જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવું ને કેશર વાટીને નાખવું, પછી ઠરે એટલે સુગંધી મેળવી બરણીમાં ભરી દેવું.

સકરચંદના બીલ સારૂ.

સકરચંદ શેર ૧ એલાયચી તોલા ૦। ખાંડ શેર ૧॥ કેશર વાલ ૫.

વીધી. સકરચંદ શેર ૧ને છાલ ઉતારીને લાંબાં ચીરીઆં કરવાં, તેમાં જાડા દોઢ આંગળ રાખવાં, પછી ચાશણી ખાંડ શેર ૧॥ની કરવી, ચાસણી ત્રણ તારી થાય એટલે સકરચંદ નાખી દેવા ને ચાશણી નરમ ઉપર ચાશણી થયાપછી નાખવું એમ લખ્યું છે તે ભુલથી લખ્યું છે, માટે ચાશણી મુકીને તરત નાખવા પછે જલેબી જેવી ચાસણી થાય કે ઉતારી લેવી ને કેશર તથા સુગંધી મેલીવવી.

ખડબુંચાનું બીલ સારૂ.

ખડબુચુ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦। ખાંડ શેર ૧॥ કેશર વાલ ૫

વીધી: ખડબુચાના ટુક બેથી ત્રણ આંગળના કરીને ચાસણી ગોળી-બંધ લઇ માંહી નાખી દેવા પછી તે ચાસણી જલેબી જેવી થાય એટલે નીચે ઉતારી કેશર સુગંધી નાખવું.

માવો કરવાની વિગત.

દુધ શેર ૪ ભેંશનું

વીધી. ભેંશનું દુધ શેર ચાર લઇ તેને એક કડાઇમાં ભઠીઉપર મુકી બે તવીથાથી હલાવવું. કડાઇ કેવડી રાખવી? દશ શેર દુધ માચું માય તેવડી કડાઇ રાખવી. તે કડાઇ એક પતરાની હોય તો શારી રીતે કડાઇને ઈંટથી માંજી સાફ કરવી સુપેત જક થાય એટલે તેમાં દુધ નાંખી બે તવીથાથી હલાવતા જવું બેસવા દેવું નહીં, હલાવતાં હલાવતાં નરમ શીરા જેવો થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો પછી ઉતારીને એકથી બે મીનીટ હલાવવો પછી તે કડાઇની ચોગડદમ તવીથાથી ચોપડી દેવી પછી ઠરી જાય એટલે તેને ઉખેડી લેવો, તે. ચાર શેરના દુધનો શેર એક માવો ઉતરશે તે દુધ સારૂં કહેવાય.

બરફી કરવાનો માવો કરવાની રીત.

ઉપરની રીતે પ્રમાણે માવો કરવો પણ જે વખતે રાબ જેવું થાય તે વખતે તેમાં લીંબુ એકની બે ફાંક કરી તેમાંથી એક ફાગમાંથી તેમાં રસ નીચોઇ દેવો તથા ચાર તોલા ખાટું દહીં નાંખી દેવું. પછી તે માવામાં દાણો પડી જાય પછી ઉપરની રીતે કરવો. તે દાણાદાર માવો બરફીમાં કામ આવે છે તેથી બરફી દાણાદાર થાય છે તે ફાટેલો માવો ઘણું કરી બરફીમાં જ કામ આવે છે, બીજી કોઇ વસ્તુમાં કામ આવે એવા પકવાન હશે તો તે પકવાનમાં જણાવીશું જે આ પકવાન દાણાદાર માવાથી થાય છે, તેવી રીતે તેમાં જણાવીશું તેથી સમજવું કે, ફાટેલ દુધનો માવો છે તે વાંચવાવાળા ધ્યાનમાં લેશો.

બરફી કરવાની રીત..

માવો શેર ૧ ચીરોજી તો. ૧॥ ખાંડ શેર ૧। એલાઇચી તોલો ०। બરાસ વાલ ०॥।.

વીધી. ઉપર લખેલો દાણાદાર માવો લેવો, શેર એક પછી ખાંડ શેર સવાની ચાસણી ગોળીબંધ કરવી, ગોળી બંધ થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવી પછી તેને જરા બે ઘુટા દેવા પછી તે ચાશણી પતાશાની માફક ઉતારી માંલીકોરસુગંધી નાંખવી.

બીલશાર કમરકનું..

કમરક શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ સુગંધી કેશર તો. ०। એલાચી તો. ०।

વીધી. કમરક શેર એકને છાલ ઉતારવી ને તેનાં ચીરીઆ તેની ધાર હોય તેટલાં કરવાં પછી શેર ખાંડની ચાસણીમાં નાંખી મંદી મંદી આંચથી ખદકાવવા, પછી તેમાં તે સારી રીતથી ગરી જાય એટલે તે ખાંડમાંથી બીર કાઢી લેવાં પછી ઉપર લખેલી ખાંડ તેની ચાસણી ત્રણુતારી કરી તેમાં ટુક નાખી દેવા પછી, નીચે ઉતારી તેમાં વાટેલું કેશર મીલાવી દેવું. પછી ઠરે એટલે સુગંધી મીલાવવી. પછી એક વાસણમાં ભરી રાખવું. તે દશથી પંદર દિવસમાં વાપરી નાખવુ. પેલા રશમાં બફાતાં તે રસ બચે તે કોઇ ખટાઇને મીસટાંન જે વસ્તુમાં નાખવી હોય તેમાં તે વાપરી નાખવો.

કીશમીશનું બીલશાર.

કીશમીશ શેર ૧ સુગંધી ખાડ શેર ૧॥ કેશર વાલ ૫ એલાયચી તોલો ०।.

વીધી. કીશમીશ શેર એક લઇ તેને પાણી ગરમ મુકી તે નાખી તેને ફુલાવી લેવાં. તેનો કચરો તથા રજ તથા ચીકાશ નીકરી જશે. એટલે ખાંડ શેરદોઢ લઈ તેની ચાસણી બુંદીના લાડુ જેવી થાય એટલે તેમાં કેશર નાખી દેવું, પછી તે કીશમીશ નાંખી એક ખદકો આવે એટલે નીચે ઊતારી લેવું પછી ઠરે એટલે સુગંધી મીલાવી એક બરણીમાં ભરી રાખવું તે ઘણા દિવસ સુધી બગડશે નહીં.

પાકાં કેરાંનુ બીલસારૂ.

પાકાં કેળાં શેર ૧ ખાંડ શેર ૧॥ કેશર વાલ ૫
સુગંધી એલાચી તોલો ૦।

વીધી પાકાં કેળા શેર ૧ એટલે કેળાંનાં ગડ લઈ તેની છાલ ઉતારી તેના ટુક આંગર એક જાડા રાખવા પછી ચાસણી ખાંડ શેર ૧॥ લઈ કરવી ત્રણ તારી થાય એટલે તે કેળાના ટુક તેમાં નાંખી દેવા પછી ખદકો આવે એટલે નાચે ઉતારી વાટેલું કેશર નાંખી સુગંધી મીલાવી એક બરણીમાં ભરવું.

દુધના બુંદીના લાડુ.

દુધ શેર ૪ ખાંડ શેર ૧॥ દ્રાક્ષ તોલો ૦॥ ફુટીનો લોટ શેર ૦।
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦॥ ઘી શેર ૦॥। બદામ પીસ્તાના
આંરીયાં તોલો ૦॥ કેસર તોલા =

ઉપર લખેલું દુધ અધઓટયું કરવું અધ ઓટયું કરી પછી ફુટીનો લોટ છણેલ હોય તેમાં લોટ શેર ૦। માં ઘી શેર – મોણ દેવું અને દુધ અધ ઓટયાંપી જરા જાડુ કરી તે લોટમાં મથવું અને કડાઇમાં ઘી મુકવું તેમાં દુધ નાંખી ઘોળ કરવો અને જે પ્રમાણે દુધ જોમે તે પ્રમાણે નાંખવું. પછી ઝારો લઇ તેમાંથી બુંદી પાડવી તે પરીપકવ થઇ જાય એટલે કાઢી લેવી અને ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં બુંદી નાખવી તે ગળે એટલે સુગંધી નાંખીને લાડુ વારી નાખવા.

બદામની બરફી.

બદામ શેર ૧ કેશર તોલા = ઘી શેર ૦॥।
એલાઇચી તોલો ૦॥ ખાંડ શેર ૧॥

બદામને પાણીમાં ગરમ કેરી આગલે દીવસે ભીંજવીદેવી છીલકાં ઉતારી, ઝીણો પીસી ઘી નાખી સેકવી સુંદર સેકાવા આવે ત્યારે દુધ રૂા. ૨

ભારનો છીરકો દઈ ઉતારી લેવી પછી ચાસણી મુકવી અને ચાસણી થઇ જાય એટલે ઉતારી લઇને અને કેશર પીસેલી ચાસણી ચુલાઉપર હોય ત્યારે નાખી ચાસણી ઉતારી લેવી જરા જાડી પડે એટલે બદામનો મગજ સેકેલો હોય તે નાંખી દેવો હલાવવો અને આંગરી સેતી રહે ત્યારે એ થારમાં ઢારી દેવી.

બરફી આલુની.

આલુ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧॥ ઘી શેર ૦॥ કેશર તોલા ≈ એલાઇચી તોલો ૦॥

આલુને છાણા અથવા લાકડાંની આંચ ધીમો રાખોડી જેવો હોય તેમાં ભારી દેવો અને પાકી જાય એટલે કાઢી લેવાં અને છીલકા ઉતારી હાથથી ચોરી નાખવાં અને તે રવો થઇ જાયં તે ઘી મુકી સેકી નાંખવું સેકાઈ જાય એટલે ઉતારીને ચાસણી મુકવી અને ચાસણી જરા બદામથી આકરી લેવી અને કેશર નાખીને ઉતારી લેવી તેમાં તે મગજ આલુનો નાખીને હલાવી આંગરીસેતુ રહે એટલે સુગંધી નાખી થારમા ભરી દેવી.

કંદની બરફી.

કંદ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧॥ ઘી શેર ૦॥ એલાયચી તોલો ૦॥ કેશર તોલા ≈

કંદને ઉપરનાં આલુની પેઠે દેવતામાં ભારી દઇ બાફી નાખવાં બફાઇ જાય એટલે છીલકા ઉતારી હાથથી ચોરી નાખી ઘીમાં શેકી નાંખવો પછી ચાસણી મુકી ઉપર પ્રમાણે કરી કેસર નાખી ઉતારી લેવી. તેમાં સેકેલ રવો પધરાવવો હલાવવું આંગરી સેતી રહે એટલે સુગંધી નાખી થારમાં ઢારી દેવું.

બરફી સુરણની.

સુરણ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧॥ ઘી શેર ૦॥ જાયફલ તોલો ૦॥

સુરણને કપડમેટ કરી માટી લગાવી રાતના દેવતામાં ભારી દેવું અને સવારે આંચમાંથી કાઢી છાલ ઉતારી છુંદો કરી આંચ ઉપર ઘીમાં સેકી લેવું અને પછી ચાસણી મુકી થઇ જાય ત્યારે કેસર નાખી જરા આકરી લઇ ઉતારી લેવી તેમાં સુરણનો મગજ નાખી હલાવવું, આગરો સેતુ થાય એટલે સુગંધી નાંખીને થારમાં ઢારી દેવુ આ ઉપર લખી બરફીયું ઘી વગર કરવો હોય તો તે વસ્ત બાફી

છાલ ઉતારી હાથથી ચોરીને આકરી ચાસણી લઇ તેમાં નાંખીને પછી ઢારવાનો વખત થાય ત્યારે ઢારી દેવું તેમ પણ થાય છે.

બરફી દહિંની.

દહીં શેર ૪ ભેંસના દુધનું. ખાંડ શેર ૨ બરાસ વાલ ૧ કેશર તોલો = ઘી શેર ૦।=

ભેંસના દુધનું દહીં હોય તેને રાત્રે એક લુગડાંમાં બાંધી રાખવું તે સવારે પાણી બધું નીતરી જાય એટલે તેને વાસણમાં ખુલું કરી ગાંઠ હોય તો હાથે ભાંગી નાખવી ઘી શેર ૦।— ચુલાઉપર પીતલના વાસણમાં ચડાવી મંદા મંદી આંચે સેકવું અને ચીકાશ ન આવે તેવું સેકીને ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૨ ની ચાસણી મુકી તે ચાસણી ગોળી વરતી થાય એટલે કેશર નાંખી ઉતારી લેવી અને તેમાં ભુજેલું દહીં નાખવું અને હલાવે જવું ઢારવા જેવું થાય એટલે બરાસ નાખી ખોમચામાં ઢારી દેવું અને વખતે ચાસણી જો વધારે આકરી જણાય તો જરા દુધ અથવા ઘી નાખવું અને જામી જાય તેવું રાખવું.

ખડબુચાની બરફી.

ખડબુચાં શેર ૪ ખાંડ શેર ૧॥ એલાઇચી તોલો ॥ ઘી શેર ૦।— દુધ શેર ૨નો માવો.

ખડબુચાં પાકલ હોય તેનો ઘરભ શેર ૪ કાઢવો અને ચારણીમાંથી છાણી નાખવો. તેને પછી પીતલની કડાઇમાં ઘી નાખી અંદર નાખી સેકવું તે તેનું પાણી બરી જઇ સીરા જેવું થાય અને ચીકું ન પડે ત્યારે ઉતારી લેવું. અને માવો દુધ શેર ૨નો કરેલ હોય તે તેમાં ભેળવવો અને પછી ખાંડ શેર ૧॥ ની ચાસણી મુકવી ગોળી વળતી ચાસણી થાય ત્યારે કેશર નાંખી ઉતારી લેવી અને તેમાં ખડબુચાનો મગજ માવો ભેળવેલ હોય તે નાંખવો અને તે હલાવવું ઢારવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખીને ઢારી દેવું.

દુધિની બરફી.

દુધી શેર ૨॥ ઘી શેર ૦। ખાંડ શેર ૧॥ જાયફળ તોલો ૦॥

દુધીનું ખમણ શેર ૨॥ કરવું અને તેને નીચોવવું અને ઘીમાં સાંતરવું. સાંતરીને ચાસણી મુકી ગોળી વળતી લઇને તેમાં પધરાવી ઢારવા જેવું થાય એટલે ઢારી દેવું.

નારંગીની બરફી.

નારંગી નં. ૧૦નું જીરૂં ખાંડ શેર ૧ા કસ્તુરી અગર
જાવંત્રી તોલો ૦ા ઘી શેર — દુધ શેર ૧

નારંગીમાંથી એક નારંગીનું જીરૂં એમજ રેવા દેવી અને બીજું જીરૂં ઘી મુકીને અંદર સેકવું સીરા જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું અને ત્યાર પછી દુધ શેર ૧નો માવો કરી તે સીરામાં મીળાવી દેવો પછી ચાસણી મુકવી ને ચાસણી જ્યારે ગોળીબંધ થાય એટલે એક નારંગીનું જીરૂં રાખ્યું હોય તે નાખીં કેશર નાંખી ઉતારી લેવી અને તે ચાસણી હલાવતું જવું અને જરાવાર રહીને નારંગીનો શીરો તેથા માંવો મેલવી રાખ્યાં હોય તે નાખી દેવા હલાવીને કંદ જામી જાયે એટલે સુગંધી નાખી ઢારી દેવી.

આંબાનાં રસની બરફી.

આંબાનો રસ શેર ૨ ખાંડ શેર ૨ કસ્તુરી વાલ ૧ અથવા
જાવંત્રી તોલો ૦ા ઘી શેર ૦ાૢ કેશર તોલો ૦ા

એક પીતલનાં વાસણમાં ઘી ચોપડી રસ નાખવો અને લોકડાંના તવીથાથી હલાવતા જવું અને ઘી જોઇએ તેમ નાંખતા જવું હલાવતાં સીરા જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું પછી ખાંડની ચાસણ ગોળી વળતી લઈ તેમાં કેસર નાંખી ઉતારી લેવું અને તેમાં આંબાનો રસ સીરા જેવું કરેલ હોય તે નાંખી હલાવવું ઢારવા જેવું થાય ત્યારે અંદર સુગંધી નાખવી અને એક થારમાં ઢારી દેવી.

આંબાની બીજી બરફી

આંબાની કેરી ૨ [હાપુસ] ખાંડ શેર ૧ કેસર તોલા —
જાવંત્રી તોલો ૦ા અથવા કસ્તુરી વાલ ૧.

હાપુસ આંબાની કેરીને છોલી તેના બએ આંગળના કટકા કરી, પછી ચાસણી આકરી લઈ કેસર નાખી બુરાં જેવી કરવી અને ઉતારી લેવી અને તેમાં કેરીના ટુક નાખી પાછી ભઠી ઉપર મુકી ખદકો દેવો અને પછી ઉતારી રેવા દેવું કંદ પડે ત્યારે ઢારી દેવું.

પીસ્તાની બરફી.

પીસ્તા શે. ૧ ખાંડ. શે. ૧ા
ઘી શે. ૦ા એલાઇચી તોલો ૦ા

પીસ્તા કલાક બે ભીંજવીને લુગડાંમાં ઘસીને છાલ, ઉખેડી નાખવી અને પછી વાટવા વાટીને ઘીમાં સેકવાં સેકાઈ જાય ત્યારે

અરધાં કર્યાં જેવાં ઉતારવાં અને ચાસણી સોનતાર જેવી કરી કંદ પણ પડે એટલે તે મગજ તેમાં નાખી ઠારવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખી ઠારી દેવું તેમજ સુકાં પીસ્તાં ખાંડીને પણ થાય છે. અને તેમજ બદામની પણ થાય છે.

બદામનો સીરો.

બદામની બરફી કરી તેજ રીતે કરવો અને ચાસણી જરા નરમ રાખવી.

આંબાના રસનો સીરો.

તે પણ આંબાના રસની બરફીની પેઠે જરા ઢીલી ચસાણી કરી કરવો.

નારંગીનો સીરો.

નારંગીનું જીરૂં નં. ૭ નું ખાંડ શે. ૧ કેસર તોલા ⌐
એલાઇચી તોલો ૦l

ચાસણી તેજ લઈ નારંગીનું જીરૂં નાખી દેવું. પાછી ચાસણી ચોતારી આવે એટલે કેસર નાખી ઉતારી લેવું અને સુગંધી પધરાવવી.

કાચી કેરીનો સીરો.

કાચી કેરી નાં. ૨ ખાંડ શે. ૧l ઘી શે.
નાની હોય તો નાં. ૪ કેસર તોલા ⌐
એલાઇચી તો. ૦l ચારોલી તોલા ૨

કેરીને આંચમાં ઓઠવવી પાકી જાય એટલે ઉપરથી સાફ કરી અંદરથી માવો કાઢવો અને તે માવો ઘીમા સેકવો પછી એક વાસણમાં ચાસણી મુકવી ચાસણી ચોતારી લઇ કેસર નાખી ઉતારી મુકવું અને તેમાં કેરીનો માવો ચારોલી સુગંધી નાખીને એક માટીના વાસણમાં રાખી મુકવું.

નારંગીનો મનોર.

નારંગી નાં. ૧૦ માવો શે. ૦ll ખાંડ શે. ૧l
કેસર તોલો ૧l ઘી શે. ૦ll તબખીર શે. ⌐
કસ્તુરી વાલ ૧ અથવા જાવંત્રી તોલો ૦l

નારંગીનું જીરૂં કાઢીને ઘી શે. ⌐ માં તેનો સીરો કરવો પછી તબખીરમાં ઘી તોલા ૨ નું મોંણ દેવું અને તેમાં સીરો તથા માવો નાખવો અને તે જો કઠણ લાગે તો દહીંનો છીંટકો દેવો અને તેની

સેવ ઝારાથી કાઢવી પછી તેની ચાસણી મુકવી અને ચોતારી થાય એટલે કેસર નાખી ઉતારી તેમાં સેવ તથા સુગંધી નાખવી લાડુ વારવા જેવી થાય એટલે લાડુ વારી લેવા.

કાચાં કેરાંનો મનોર.

કાચાં કેરાં શે. ૧ ખાંડ શે. ૧ ઘી શે. ૦।।।

તબખીર શે. – કેસર તોલો = એલાઇચી તોલો ૦।

કાચાં કેરાંને આંચમાં એાઢવવાં સાંઝના નાખ્યાં હોય તો સવારે ફાટવાં બળે નહીં તેવા આંચમાં ભારવાં સવારે છાલ ઉતારી પીસવાં પછી તેમાં તબખીર મોણ દઇ મીલાવવી અને તેની સેવ પાડવી. સેવ જો કરડી થાય તો જરા માવો મીલાવવો અને વીખરાઇ જાય તો જરા તબખીર મીલાવવી પછી તે સેવ કાઢીને ચાસણી મુકવી ચાસણી ચોતારી થાય એટલે કેસર નાખી ઉતારી લેવી કંદ પડે એટલે સેવ નાખવી નંગ વારવા જેવું થાય એટલે સુગંધી નાખીને લાડુ વારવા.

માવાના સેવના લાડુ.

માવો શેર ૧ તપખીર શેર = ખાંડ શેર ૧।।

દહીં શેર ≈ ઘી શેર ૦।।। ઇલાચી તોલો ૦।।

માંવાને પીસવો અને તેમાં તબખીર મીલાવવી અને તેમાં જરો દહીંનો છીરકો દેવો તેને હાથથી સેવ વણીએ તેવી રીતે વણવી અને ઘીમાં મુકવી. વીખરી જાય તો આંચ જરા વધારે કરવી અને તેને આસ્તેથી કાઢી લેવી પછી ચાસણી મુકવી ચાસણી ચોતારી થાય એટલે ઉતારી તેમાં કંદ પડવા દેવો કંદ પડે એટલે તેમાં નાખી ધીમે ધીમે હલાવવું લાડુ વારવા જેવું થાય એટલે સુગંધી નાખી લાડુ વારી નાખવા.

માવાના ઠાર.

માવો શેર ૧ ઘી શેર ૦।। ખાંડ શેર ૧।

માવાને આંચ ઉપર ચડાવી તેમાં બુરૂં શેર ૦। મીલાવવું એક રસ થઇ એટલે ઉતારી લેવું થંડુ પડે એટલે તબખીરનું પલેટણ લઇને વણવાં અને ઝારા ઊપર મુકી તળવા પછી ઉતારી લેવાં અને ખાંડની ચાસણી ઠાર જેવી થાય લઈ ઘુંટી તેને આસ્તેથી પાવા અને વગર તળે પણ થાય છે.

માવાનાં ગગન.

માવો શેર ૧ ખાંડ શેર ૦।।

માવાને જરા સેકીને બુરૂં નાખવું બેય મળી જાય એટલે ઉતારી

કઠણ થઇ જાય એટલે તેની સેવ કરી સુકાવી દેવી સુકાઇ જાય એટલે ખાંડની ચાસણી કરી પાઇ લેવો.

દહીંવડાં.

દહીં શેર ૨ તબખીર શેર ≡ ઘી શેર ૦॥ ખાંડ શેર ૧॥
ઇલાચી તોલો ૮॥

દહીં ભેંસના દુધનું રાતના લુગડાંમાં બાંધી રાખવું સવારના છોડીને પીસવું એક રસ થઇ જાય એટલે તબખીરમાં મોણુ દઇ નાખવી તેને મીલાવીને તેનાં વડા કરી ઘીમાં આફરાં તળવાં જો વીખાઇ જતાં હોય તો વળી તબખીર મીલાવવી અને તેવડાં થઇ રહે એટલે ખાંડની ચાસણી બુંદીના લાડુ જેવી ત્રણ તારી કરી તેમાં ગરમા ગરમ નાખતું જવું બીજે ઘાણ ઉતારે એટલે તે કાઢી લઇ ઉતર્યાં હોય તે ચાસણીમાં નાખવા.

ખુરમાં.

ખારેક શેર ૧ ખુવારી દુધ શેર ૩ ઘી શેર ૦ા ખાંડ શેર ૩
માવો શેર ૧॥ શાંકર શેર ૦ા પીસેલી ઇલાચી તોલો ૦॥

ખારેકને ઝીણી કુટવી ઝીણી કુટીને પછી તેને દુધ શેર ૩ માં તેનો ખુવો કરવો માવો જયારે થઇ જવા આવે ત્યારે ઘી શેર ૦ા નાખીને તેને ખુલો કરવો અને ખાંડની ચાસણી લઇ તેમાં તેને નાખી દેવો ઠંડો થાય ત્યારે માવો શેર ૧॥ છે તે કડાઇમાં ચડાવીને શાકર નાખવી તે એક રસ થઇ જાય એટલે ઉતારીને હાથથી થ બડી પુરી જેવું કરી તેમાં ખુલો કરેલ માવો ભરી ત્રખુણીયાં કરવાં તે જેટલાં થાય તેટલાં કરવા અને જે ખારેકનો માવો કરવો તેમાં ખાંડ શેર ૨ નાખવી વધારી હોય તે ખાંડની ચાસણી કરી તે ઘુંટી તેમાં તે પાવાં. ખારકનો માવો પીતલની કડાઇમાં કરવો.

મુખવીલાસ.

બદામ શેર ૦ા ઘી શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦॥ માવો શેર ૦॥
શાકર પીસેલ શેર ≡ કેશર તોલા = બરાસ વાલ ૦॥ લવીંગ તોલો ૦॥

બદામ ભીંજવી રાતના અને સવારે છાલ ઉતારી પીસવી અને તેને ઘી શેર ૦ા માં સેંકવી ખાંડની ચાસણી કરી નીચે ઉતારાને કંદ પડે ત્યારે સેકેલી બદામ નાખવી અને રાખી મુકવી ત્યાર પછી માંવો શેર ૦॥ ભઠી ઉપર મુકી શાકર શેર ≡ ભાર નાખવી એક રસ થઇ જાય એટલે ઉતારી તેમાં શાકરનું પલેટણ લઇ પુરી વણવી અને તેમાં

બદામનેા સીરેા ભરી ત્રણ ખુણીયાં પાંનધાટે કરવાં અને તેના ઉપર લવીંગ ખેાસવાં.

આંબાની તવા પુરી.

આંબાનેા રસ શે. ૨॥ ખાંડ શે. ૧॥ ઘી શે. ૦॥
માવેા શે. ०॥ સાકર અથવા બુરૂં ०

આંબાનેા રસ પીતલના વાસણમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકી લાકડાંની તવીથાથી હલાવતું જવું અને કઠણ થતેા જાય તેમ ઘી નાખતું જવું એક રસ થાય અને ખુલું થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવું અને ચાસણી આકરી તુડાકા બંધ લઇ ને તેમાં નાખવેા તે સીરા જેવું થઇ જાય એટલે માવેા ભઠી ઉપર મુકી અંદર સાકર અથવા બુરૂં શે. ≡ ભાર નાખવું અને એક રસ થાય એટલે ઉતારી લેવું તેનું પુરી વણીને ઉપરનું પુરણ અંદર ભરવું અને સાકર અથવા બુરાં બારેા હાથ કરી તે દાબતું જવું.

તવા પુરી ચારેાલીની.

ચારેાલી શે. ०॥ ખાંડ શે. ૧ ઘી શે. ०ા≡
માવેા શે ०॥ સાકર શે. ०ા એલાંઇચી તેાલેા ०॥

ચારેાલીને બીજવીને લુગડાંમાં નાખી તેને ઘસીને ફેાતરાં ઉચેડી નાખવાં અને ઘીમાં સેકવી તે સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી મેાંનથારના જેવી ચાસણી કરી તેમાં નાખવી તે એક રસ થઇ જાય એટલે માવેા શેર ०॥ ચુલાઉપર ચડાવી તેમાં સાકર પીસેલી શેર ≡ નાંખી એકરસ થઇ જાય એટલે ઉતારી લઇ તેની પુરી વણવી અને તેમાં ઉપરનું પુરણ ભરીને સાકરચારેા હાથ કરી દાબી દેવી અને તેજ રીતે બદામનેા અને પીસ્તાનેા સીરેા ભરી તવા પુરી થાય છે.

ખેાપરાં ખમણની ધારી.

ખેાપરાંનું ખમણ શે. ०॥ માવેા શે. ०ા
ઉપર ચડાવાનેા માવેા શે. ०॥ ખાંડ શે. ૧
ઘી શે. ૧ પીસ્તાનાં સરીયાં તેાલા ૫
બરાસ વાલ ૧ સાકર શે. ≡

ખેાપરાંનું ખમણ લીલાં નારીએલનું હેાય તેા તેને નીચેાવું લેવું અને પછી માવેા શે. ०ા ચુલા ઉપર મુકી તેમાં ખેાપરૂં તથા ખાંડ નાખી સેકવું અને એક રસ થાય એટલે ઉતારી લઇ સુગંધી નાખવી અને પછી માવેા ०॥ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં સાકર શે. ≡ ભાર નાખી

ને એક રસ થાય એટલે ઉતારો તેની હાથથી પુરી કરી. તેમાં એટલું પુરણુ કરેલું હોય તે ભરી હાથથી દાબી નાની બાટી જેવી કરી અને પછી ઘી શેર ૧ જરા ગરમ કરી ઉપર રેડવું અને તેથી જામી જાય એટલે ફરી નાખવું, એમ બે ચારવાર નાખી જામી જાય એટલે પીસ્તાનાં ચીરીયાં માથે દાબી દેવાં.

કપુરનારી.

મીશ્રી પીસેલી શેર ાા માવો શેર ાા બરાસ વાલ ાા ઘી તોલો ાા લવીંગ તોલો ાા.

માવાને ચુલા ઉપર મુકી તેમાં સાકર શેર ૦)= નાખી એકરસ થાય એટલે ઉતારી બરાસ મીલાવવો અને પછી સાકર શેર ા=માં ઘી મીલાવી દેવું પછી માવાની પુરી કરી તેમાં તે સાકર ભરી કપુરનારી કરી તેમાં ઉપર લવીંગ પોંસવાં.

બીલાંમાં પાક.

બીલાંમાં શેર ૦	ધોરી મુસલી તોલા ૨	સાલુમ તોલા ૨
કવચનનાં બીજ તોલો ૧	ધોરાં મરી તોલા ૧	કેશર તોલો ૧
ઘી શેર ૨ાા	દુધ શેર ૫	શાકર શેર ૪
ઇલાચી તોલો ાા	ચાંદીના વરગ ૧૦	

બીલાંમાંને ભેંસનાં છાણમાં ત્રણ દીવસ સુધી રાખવાં રોજ છાણુ નવું બદલતું જવું પછી ત્રણ દીવસ થઇ જાય એટલે તે બીલાંમાંના ટુકડા કરી નાખવા અને તેની ગાંઠડી બાંધી દુધ શેર ૩માં નાખી તેનો માવો કરી નાખવો. માવો થઈ રહેવા આવે એટલે તે પોટલી કાઢી નાખવી અને મુસલી સાલમ કવચનાં બીજ વાટી ત્રણેનું કપડછાંણ કરી દુધ શેર ૨)માં નાખી તેની કીટી કરવી તે પછી શાકર શેર ૪) ની ચાસણી કરી અને તે ચાસણી ગોળીબંધ લેવી અને કેશર નાખી દેવું, પછી માવો તથા કીટી ચાસણીમાં નાખી દેવાં અને હલાવવું પછી મરી તથા એલાચીનો ભુકો કરીને નાખવા પછી ઠારવા જેવું થાય એટલે ઠારી દેવું અને ચાંદીનો વરગ ઉપર દાબવો, પછી તેના ટુકડા તોલા બે બેના કરવા તેમાંથી ટુક ૧ રોજ ઉપયોગમાં લેવો.

મુસલીપાક.

મુસલી શેર ાા	સતાવરી શેર ૦)=	મરી કાળાં તોલા ૪
એલાઇચી તોલા ૨	જાયફળ તોલા ૨	દુધ શેર ૨૦)
કવચ બીજ શેર ૦)=	ખરેટીની બીજ તોલા ૨	પીપર તોલા ૪

નાગકેસર તોલા ૪ જાવંત્રી તોલા ૨ ઘી શેર ૨ા કુંદ શેર ૦)=
અંગેરીની છાલ તોલા ૨ દાળ ની તોલા ૨ કસ્તુરી માસા ૪
વંસલેાચન તોલા ૨ ખાંડ શેર ૧૫ ગોખરૂં શેર ૦)= સોંઠ તોલા ૪
પત્રજ શેર ૦)= લવીંગ તોલા ૨.

દુધ શેર ૨૦માં મુસલી ખાંડી ઘીમાં કમેાઇને નાખવી અને સુંઠ-સુધી જેટલી વસ્તુ લખી છે તેટલી વસ્તુ ખાંડી કપડછાણુ કરીને તે તમામ દુધમાં નાખી માવેા કરવેા. માવેા થાય એટલે ઉતારી લેવેા, પછી કાળાં મરીથી જેટલાં ઓસડેા છે તેનેા ભુકેા કરી કપરલાંણુ કરીને તે ભુકેા ઘીમાં સેકીને તે ઘી માવામાં નાખી દેવુ અને પછી ખાંડ શેર ૧૫ ની ચાસણી મુકવી અને ચાસણી ગેાલીવરની લેવી તે થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવી. માવેા જે મીલાવી રાખેલ હેાય સે તેમાં નાંખી દેવેા. ઢારવા જેવું થાય ત્યારે ઢારી દેવું અને તેના ટુક તોલા ૨ થી ૪ ના કરવા તે હમેશાં એક ટુક વાપરે તેા પ્રમેયાદીક રેાગ જાય અને હમેશાં બે ટુક વાપરવા પુષ્ટ કરે.

આદાનેા અવલેહ.

જુનેા ગેાલ શેર ૦ા નાગકેશર તોલેા ૧ આદુનેા રસ શેર ૨
એલાઇચી તોલેા ૧ તજ પત્રજ તોલેા ૧ લવીંગ તોલેા ૧
સુંઠ તોલેા ૧ કાળાં મરી તોલેા ૧
પીપરી તે સહુ મળી તોલા ૮ લેવાં અને ઝીણા પીસી કપડછાંણુ કરવું.

ગેાલની આદાના રસમાં ચાસણી કરવી. આંચ થેાડેા રાખી ચાસણી પાતલી કરવી અને પીસેલાં ઓસડેા મીલાવવાં અને તેમાંથી તોલેા ૧ રેાજ ચાટે તેા રાજરેાગ જાય. મંદાગ્નિ, કાંસ, ખાંસ, અરૂચી તે રેાગેાને દુર કરે છે, ખાવું તે ચાટવું.

નાનુા અડદીયા.

અડદનેા લેાટ કરકરેા સેર ૧ જાયફલ તોલેા ૦ા ધેાળી મુસળી
તોલેા ૧ ખારેક છુવારી તોલા ૨ દુધ શેર ૨ એલચી તોલેા ૧
ખસખસ શેર ૦)= સાકર શેર ૫ ઘી શેર ૨ તજ તોલેા ૧
પીસ્તા શેર ૦)= જાવંત્રી તોલેા ૦ા લવીંગ તોલેા ૧ બદામ શેર ૦)=

અડદના લેાટને દુધનેા ધ્રાબેા દઇ ઘી શેર ૧માં સેકવેા, બાકીનું દુધ રહેલ હેાવ તે દુધ અધઓટ કરી સુગંધી વગરની વસ્તુ તેમાં નાંખી તેનેા માવેા કરવેા અને અડદનેા લેાટ સેકેલ છે તે તેમાં મેલવવેા

અને પછી સુગંધી તમામ કુટી તેમાં મીલાવવી. ખસખસ આખી મીલાવવી, બદામ પીસ્તાં કુટીને ચારણીયે ચારી તે પણ મીલાવવા પછી સાકર શેર ૫ ની ચાસણી લઇ તેમાં બચેલું ઘી હોય તે મીલાવી દેવું તેમાં ઉપરનો લોટ નાખી દઇ હલાવતા જવું, લાડુ વાળવા જેવું થાય એટલે તોલા ૩નો લાડુ કરવો તે એક હમેશાં લેવો.

અડદીયા મોટા.

અડદનો લોટ કરકરો શેર ૪ ખસખસ શેર ૦॥ સતાવર તો. ૨ નાગકેસર તો. ૨ પીપળી મુળનાં ગંઠોડા તોલા ૨ જાયફળ તો. ૨. કસ્તુરી વાલ ૫ ચારોલી શેર ૦॥ એખરો તો. ૨ સોપ તો ૨. ચંદન તો. ૨૦ ઘી શેર ૧૦ સાલમ તોલા ૪ ઓઢીગણના બી તો. ૧ ચોબચીની તો. ૨ કાળાં મરી તોલા ૨ તજ તોલા ૨ અમર વલ્લ ૪ કાકડીનાં બી શેર ૦॥ ચીત્રક તો. ૨ ગંગેરીની છાલ તોલા ૨ ચાંદીના વરગ નાં. ૫૦ દુધ શેર ૧૬ ધોળી મુશળી તોલા ૨ કુવચ બીજનાં બીજ તોલા ૨ મોટી હરડેની છાલ. તો. ૨ ધાણાની મીજ તો. ૨ તમાલપત્ર તોલા ૨ બદામ શેર ૦॥ બલબીજ તો. ૨ કચુર તોલા ૨ ખરેંટીના બીજ તો. ૨ સાકર શેર ૨૦ કાળી મુસલી તો. ૨ મુગલાઇ બેદાણા તો. ૨ લીંડી પીપર તો. ૨ લવીંગ તોલા ૨ કેસર તોલા ૨ પીસ્તા શે. ૦॥ ગોખરૂ તોલા ૪ નાગરમોથ તો. ૨ બીદારી કંદ તો. ૨.

લોટ શેર ૪ ને ઘી શેર ૩ નાખી તે શેકવો, સેકાવામાં જરા કસર રહે એટલે ઉતારી લેવો. અને પછી દુધ શેર ૧૨ નો માવો કરવો તે શેર ૪ને આસરે રહે એટલે સેકેલો લોટ અંદર નાંખી દેવો અને મંદી મંદી આંચે તેને હલાવવો પછી જ્યારે ચીકાસ ઉપર આવે ત્યારે તેમાં જેટલું ઘી સમાય તેટલું નાખવું અને થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું. સાલમ, ધોળી મુસળી, કાળી મુસળી, સતાવર, કવચનાં બીજ, ચોપચીની, ધાણાની મીજી, ચંદન, ગોખરૂં, એખરૂ એટલી વસ્તુ કુટી કપડછાંણુ કરેલી હોય તેને ઘીનો કરમો દઇને દુધ શેર ૪ અધઓટું થાય એટલે નાંખી દેવી. પીસ્તા તથા બદામને કુટીને અને કાકડીનાં ચારોલી બીજ તે ઘીમાં શેકી લેવાં. બીજી ઉપર લખી વસ્તુ છે તે કુટી કપડછાંણું કરી તે પણ બદામ પીસ્તાંની ભેળાં નાખી દેવાં. અને તેમાં ઘી નાંખી સેકવું તે નરમાસ ઉપર રહેવા દેવું. પછી ખસખસ આખી પધરાવવી અને બીજી જે બાકીની વસ્તુ સુગંધી વગર છે તે કુટીને

તેમાં મીલાવી દેવી. પછી કેસર, કસ્તુરી, અમર, એ મીલાવવાં. પછી સાકરની ચાસણી કરી તેમાં કેસર નાખવું અને ઉપરનો માવો તથા દુધમાં મીલાવેલ વસ્તુ પણ મીલાવી દેવી. ચાંદીના વરગ ૫૦ પણ તેમાં મીલાવી દેવા.

પછી લાડુ વાળવા જેવું થાય ત્યારે લાડુ વાળવા. તે લાડુ તોલા ૪ આરની કરવા અને તે લાડુ ઉપર ખાંણીયું ઘી૦ઉંનું રબડી જેવું કરી માથે રેડવું તે હમેશાં લાડુ અડધો વાપરવો. સવાર સાંઝ તેના ઉપર દુધ કઢી તેમાં સાકર નાંખી તે શેર ૦ાા અથવા યથા રૂચી પ્રમાણે લેવું.

સાલમપાક:

સાલમ શેર ૦ાા પંઝાવારી ધોળી મુસલી તોલા ૨ કાળી મુસલી તોલા ૨ જાયફળ તોલો ૧ કસ્તુરી વાલ ૨ સાકર શેર ૬ ઘી શેર ૧ાા પીસ્તા શે ૦)= બદામ શેર = જાવંત્રી તોલો ૧ વંસલોચન તોલો ૧ ચાંદીના વરગ નાં. ૨૦ ઉપર લગાડવા સારૂ લવીંગ તોલો ૧ તજ તોલો ૧ તમાલપત્ર તોલો ૧ તાલમખાણા તોલો ૧ કેસર તોલો ૧ સાકરનો રવો શેર ૦ા અમર વાલ ૧ સુંઠ તોલો ૧ પીપર તોલો ૧ કાળી મીરચ તોલા ૧ નીલોફરા તોલો ૧ દુધ શેર ૬.

સાલમ તથા મુસલી વીગેરે બધી વસ્તુને ખાંડી કપડછાંણ કરવું તેમાંથી સાલમ તથા ધોળી મુસલી તથા કાળી મુસલી તે ત્રણ વસ્તુને દુધ શેર ૪ માં કીટી કરવી બાકી દુધ શેર ૨ નો માવો કરવો બાકી જે વસ્તુ સુગંધી તથા કસ્તુરી વગરની ઘી શેર ૧ લઇ તેને ખુબ ગરમ કરવું તેમાં તે તમામ ઔષધી નાખવી અને નીચે ઉતારી લેવું બાકી ઘી શેર ૦ાા કીટી કરેલ હોય તેમાં નાંખી સોંતરવી અને છુટી પાડવી આકરી થવા દેવી નહીં અને ઉતારી લેવી. પછી સાકર શેર ૬ની ગોળી બંધ ચાસણી કરી તેમાં કેસર વાટેલું નાંખી તુરત નીચે ઉતારવી નીચે ઉતારી સાકરનો રવો શેર ૦ા તેમાં નાખવો પછી તેમાં કીટીવાળો માવો નાખવો અને તેને હલાવવો પછી દુધ શેર ૨ નો સાદો માવો નાખવો પછી ઔશધીનું ઘી જે હોય તે તેમાં નાખી દેવું કસ્તુરી તથા સુગંધી ભુરાંમાં મીલાવીને નાખવી; પછી અમરને ઘી તોલો ૧ લઇ તેમાં નાખી જરા આંચ ઉપર મુકવું એટલે પીગળી જાય તે તેમાં નાખી દેવું પછી સારી રીતે મીલાવી દેવું પછી ચાંદીનો વરગ

નં૦ ૧૦" તેમાં નાખી દેવા પછી કઠણુ જમાવા જેવું થાય એટલે થાળીમાં ઘી ચોપડી જમાવવું અને ગરમ વધારે લાગે અને કઠણ થઇ જાય તેવું જણાયતો જરા ઘી નાખી દેવું અથવા દુધનો છીરકો દેવો અને જમાવવું ઠરે એટલે ઉપર વરગનો ૧૦ ચોટાઢી ચાકુથી આંકા કરવા અને તેના ટુકડા આંગળ ૨ સમચોરસ કરવા અને ચાર તોલા હમેશાં ઉપયોગમાં લેવું સાલમ તથા કારી તથા ધોરી મુસલી ગાય ઓટયું દુધ થાય ત્યારે થીનો હાથ દઇને તે અધ ઓટયાં દુધમાં નાખવો.

સનાયપાક.

સોનામુખી શેર ૦ાા   દુધ શેર ૨ ગાયનું   સાકર શેર ૨
મોટી હરડેની છાલ તોલા ૨ાા એલાઇચી તોલો ૧
સુપેત મરી તોલો ૧ા

હરડેનીં છાલને મલમલનાં લુગડાંમાં ઢીલી બાંધવી તેમાં દુધ શેર ૧ નાખવું એક ચુલા ઉપર ચડાવી મદી આંચ રાખવી સોનામુખીમાંથી ડાંખવારૂં અથવા કાંઇ પાંન હોય તે કાઢી નાખવું વીણીને કાંકરી હોય તે પણ કાઢી નાખવી પછી દુધ શેર ૧ માં તે નાખી લોઢાના વાટકામાં તે પણ ચુલા ઉપર ચડાવવું આંચ લાગસે એટલે સૈ દુધ ફાટી જસે અને હલાવતું જવું અને તેનું પાણી પીઇ જાય એટલે હરડેનું દુધ જે હોય તે હરડે કાઢીને અધ ઓટયું દુધ કરી સોનામુખીમાં તે દુધ નાખી દેવું દુધ પીઇ જાય એટલે તે સોનામુખી ઉતારી લઇને છાંયામાં તે સોનામુખી સુકાવી દેવી ત બે ત્રણ દીવસે સુકાસે સુકાઇ જાય એટલે ખાંડીને ઝીણી છાંણી નાખવી પછી એલચી છાલસીકે તથા મરી કુટીને કપડ છાંણ કરી રાખવું પછી સાકરની ચાસણી મોંનથાર જેવી કરી તેમાં સોનામુખીનો ભુકો તથા મરી તથા એલચી નાખવી અને તે મીલાવીને જમાવી દેવું તેના તોલાથી સવા તોલાના કટકા કરવા તે હમેશાં રાતના જમ્યા પછી એક કટકો લઇ ઉપરથી ગાયનું દુધ ગરમ કરી સાકર થોડી નાખી દુધ શેર ૦ાા પીવું તેથી કરી દસ્ત સાફ આવી શરીરની તાકાત વધારે સુસ્તી ઉડી જાય નીદ્રા પ્રમાણસર આવે છે પેટમાં મળ વીગેરે જે કંઈ બગાડ હોય તે કાઢે છે.

સોભાગ સુંઠ પાક.

ગુજરાતી સુંઠ શેર ૦ાા   ગાયનું ઘી શેર ૦ાા.   ગાયનું દુધ શેર ૬.
વંસલોચન તોલો ૧   પીપરીમુળ તોલો ૧   ત્રીકુટા તોલા ૩
જાયફલ તોલો ૧   જાવંત્રી તોલો ૧.   (સુંઠ મરી પીપર)

લવીંગ તોલો ૧	સુપેત મરી તોલો ૧	સીતલચીની તો. ૧
બીદારી કંદ તોલો ૧	વનપ્સા તોલો ૧	હરેફરરા તોલો ૧
કેસર તોલો ૧	કસ્તુરી વાલ ૨	અમર વાલ ૨
ચાંદીના વરગ નં. ૫૦	એલચી તોલો ૧	સાલમપંજાવારી તો. ૧
બદાંમ તોલા ૪	પીસ્તા તોલા ૪	કાકડીનો મગજ તોલા ૨
નેજાં તોલા ૨	કમલગટા તોલો ૨	સાકર શેર ૫

ગુજરાતી સુંઠને પીસી કપડછાંણું કરવું પછી તેને ઘીનો કરમો દઇ દુધ ભઠી ઉપર ચડાવવું દુધ અધ ઓટ્યું થાય એટલે તેમાં તે નાખી માવો કરવો માવો થઇ રહેવા આવે એટલે સાલમ તથા ધોરી મુસલી તેમાં નાખવી વનપ્સા તથા હરેફરરાને પણ માવો થઇ રહેવા વખતે નાખીને ઉતારી લેવું અને બાકી બધી વસ્તુને કુટી કપડછાંણુ કરવું બદાંમ પીસ્તા નેજા કમલગટા છાલ ઉતારીને કાકડીનાં બીજ તે બધુ ઘીમાં ભુંજી નાખવું કેસર વાટીને નાખવું કસ્તુરી કુટીને નાખવી અમર જરા ઘીમાં ગરમ કરીને નાખવું પછી ચાસણી મોનથારથી તેજ કરી તેમાં માવો તથા બધી વસ્તુ નાખી હલાવી ઢારી દેવું તેના ટુક તોલા ૧ ને આસરે કરવો અને હમેશાં એક લેવો. અને ચાંદીના વરગ અંદર નાંખવા.

સુરણપાક.

સુરણ શેર ૩ ની ચાકી ૧	ખાંડ શેર ૩	ઘી શેર ૧
એલચી તોલા ૨		કારામરી તો. ૧

સુરણની ચાકીને લુગડું માટીમાં બોરી લપેટવું પછી છાણાં ત્રીશ-ની આંચ કરી તેમાં ભારી દેવું સવારે કાઢી માટી ઉખેડી છાલ સારી રીતે ઉખેડી નાખવી અને તેનો રવો થઇ જશે હાથે મસલવું પછી ઘી શેર ૧ માં તેને સેકી લેવું પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરી તેમાં નાખવું અને એલચી તથા મરી ખાંડીને નાખવા પછી તેને જમાવી દેવું તેના ટુક ચાર ચાર તોલાના કરવા તે હમેશાં એક વાપરવો તે હરસ ઉપર બહુ ફાયદો કરે છે અને હરસ ઉપર સુરણ તળીને પણ ખવરાવાય છે.

પેઠાપાક.

પેઠું શેર ૫	સાકર શેર ૩	દુધ શેર ૪
કેસર તોલો ૦ાા	એલચી તોલો ૧	વંસલોચન તોલો ૧

પીપરીમુળના ગંઠોડા તો૦ ૧ બદામ તોલા ૬
ઘી શેર ૦ાા

પેઠું શેર ૫ લઇ તેનું ખમણ કાકડીની ખમણીએ કરવું પછી તેનું પાણી નીચોવીને દૂધમાં બાફવું પછી તે દૂધ શેર ૪ સોસી જાય અને માવો થઇ જાય એટલે ઘી નાખીને તેને સોતરી લેવું પછી ઉતારતી વખત વાંસલોચન તથા કારાંમરી તથા પીપરીમુળ નાખવા ને ઉતારી લેવું પછી ખમણને નાચોવેલ પાણી છે તે સાકરમાં નાખી ચાસણી કરવી પાણી ઘટે તો બીજું નાખવું અને ચાસણી ગોળી બંધ થાય એટલે વાટેલું કેસર નાખી ઉતારી લેવી પછી ભુંજેલો માવો તેમાં નાખવો અને હલાવવું પછી તેમાં સુગંધી નાખીને થારીમાં ઘી ચોપડી જમાવી દેવું અને બદાંમ પાણીમાં બાફી છીલકાં ઉતારી તેના ઉપર દાબી દેવી તેના ટુક બે બે આગળ સમચોરસ કરવા તે પાક પુષ્ટ છે મગજ ત્તર ફરે છે અને ચ્કરી ઉપર અકસીર છે ખોટી ગરમીને કાઢે છે.

પેંઠાંની મીઠાઇ.

પેઠું નં૦ ૧ શેર ૪ ખાંડ શેર ૫

પેઠું નં૦ ૧ પાકલ લઇ તેને છોલવું અને અંદરથી ગરભ કાઢવો તેના ત્રણ આંગલ સમચોરસ ટુક કરવા પછી તેને સુયાથી ગોદવા ગોદીને કડાઇમાં નાખી થોડાં દુધમાં બાફવાં પછી કાઢી નાખવાં. પાણી હોય તેની તરી જવા દેવું છરણાંથી દાબી દેવા પછી તે જે રહ્યાં હોય તેને ચાસણી કરી તેમાં નાખતાં ચાસણી ગોળીબંધ લેવી તેમાં નાખી એક ખદકો દઇ નીચે ઉતારી લેવાં પછી ચાસણી ઠેાર જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવા અને ગઠા કાઢી લેવા અને પાછી ચાસણી ચડાવવી અને ગોળીબંધ થાય એટલે ઉતારી લેવી અને થોડી ઘુંટવી પાછા તે ગટા ચાસણીમાં નાખવા અને થોડીવાર રહેવા દેવા હલાવવા એવી રીતે કરીને કાઢી લઇને થારીમાં જુદા જુદા મુકવા.

બદાંમનો મેસુબ.

બદાંમ શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ા= ઘી શેર ૦ાા=

બદાંમને કુટડી ભુકો કરી લોટ ચારવાની ચારણીએ ચારવું તે બહુ દાબીને ચારવું નહીં પોચે હાથે ચારવું તે રવો તૈયાર થાય એટલે ખાંડ શેર ૦ા= લઇ નાની કડાઇમાં પાણી શેર ≈ નો આસરો મુકી તેમાં ખાંડ નાખવી તે ખાંડની ત્રણતારી ચાસણી થાય ત્યારે તે બદાંમનો ભુકો નાખવો પછી તેમાં ઘી શેર ૦ા નાખવું હલાવતું જવું ખરવા

દેવું નહીં ચોકસીથી ચારે બાજુ. હલાવવું તે ઘી સોસી જાય એટલે બીજું નાખવું. પાછું થોડીવાર રહી બીજું નાખવુ તેવીજ રીતે ઘી નાખતાં પીછોડી. તે ખુલે અને ઉપર ચડે ત્યારે તેમેા રંગ જોવેા બહુ આકરેા ને થાય તેવેા ઉપર ચડી આવે એટલે એક થારીમાં ઢલવી ઢારી દેવેા તે થારીમાં ઘી ચોપડવાની કંઈ જરૂર નથી ઢરી જાય. એટલે ચાકુથી જેવડા ટુકડ કરવા હોય તેવડા આંકા કરવા તે આંકા મુલી ન જાય તેવું ઢરે એટલે આંકા કરવા મેસુબમેા ધાંબુ કરવેા હોય ત્યારે અરધા શેર થી ઉપર કરવેા નહીં કારણ કે તેમાં તેની લીજત આવતી નથી વધારે થાય અને બગડે તેા વધારે પૈસાની ચીજનેા બગાડ થાય છે કડાઈ અથવા હુલવાઈમાં મેસુબ કરવેા.

બદાંમના મેસુબની બીજી રીત.

બદાંમ શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ા— ઘી શેર ૦ાા

બદાંમને ગરમ પાણીમાં મુકી છીલકાં ઉતારી વાટી નાખવી ખુબ ઝીણી વટાઈ જાય પછી તેને તે લુગદીને ઘીમાં સેકવેા અધ સેકેા થઈ દાંણેા જુદેા પડે એટલે ત્રણતારી ચાસણી કરી તેમાં નાખી હલાવી ઘી નાખતું જવું સેકાવાની સુરત રાખી છુટેા થઈ ખુલી જાય એટલે ઢારી દેવું

પીસ્તાનેા મેસુબ.

પીસ્તા શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ા= ઘી શેર ૦ાા=

પીસ્તાને કુટડી ભુકેા કરી લેાટ ચારવાની ચારણીએ ચારવું બહુ દાબીને ચારવું નહીં હાથેથી પોચે હાથે ચારવું તે રવેા તૈયાર થાય એટલે ચાસણી મુકી બદાંમના પેલા મેસુબની રીતે કરવેા.

પીસ્તાનાં મેસુબની બીજી રીત.

પીસ્તા શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ા= ઘી શેર ૦ાાા

પીસ્તાને ગરમ પાણીમાં મુકી છીલકા ઉતારી વાટી નાખવા ખુબ ઝીણા વાટી વટાઈ જાય પછી તેને તે લુગદીને ઘીમાં સેકવેા અને બદાંમના બીજા મેસુબની રીતે કરવેા.

ભોઈસીંગનેા મેસુબ.

ભોઈસીંગ શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ા— ઘી શેર ૦ાા—

ભોઈસીંગને કુટી ભુકેા કરી લેાટ ચારવાની ચારણીથી પોચે હાથે

ચારવેા તે રવેા તૈયાર કરીને પછી ઉપરની બદામની પેલી રીત પ્રમાણે કરવું.

કાજુનેા મેસુબ.

કાજુ શેર ૦। ખાંડ શેર ૦॥ ઘી શેર ૦॥

કાજુને કુટી ભુકેા કરી લેાટ ચારવાની ચારણીથી પેાચે હાથે ચારી તે રવેા તૈયાર કરીને પછી ઉપરની રીત પ્રમાણે મેસુબ કરવેા.

માવાના મગદના લાડુ.

માવેા શેર ૧ ઘી શેર ૦। બુરૂં શેર ૧॥

એલચી તોલેા ૦॥ બરાસ વાલ ૧

રવાદાર માવેા કર્યો હેાય તેમાં ઘી શેર ૦॥ નાખી સેકવેા ઘી છેાડી દીયે અને બદામી રંગ છુટેા રવાદાર થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવેા પછી તેમાં બુરૂં શેર ૧॥ મીલાવી અને બરાસ બુરામાં મીલાવી ભસરી નાખવેા પછી એલચ્યા કુટડીને તે પણ મીલાવી દેવી અને તેના લાડુ જેવડા કરવા હેાય તેવડા બાંધવા.

અરવીની જલેબી.

અરવી શેર ૧ તબખીર શેર ૦। ઘી શેર ૧॥

ખાંડ શેર ૨ કેસર તોલેા ૦।

અરવીને પાણીમાં બાફવી અને પછી છાલ ઉતારી નાખવી પછી તેનેા છુંદેા કરી છરણાં ખાદીનામાં છાંણી લેવી પછી તબખીર શેર ૦। માં ઘી શેર ૦ નું મેાંણ દઇને અરવીમાં મીલાવી દેવી અને સારીપેઠે મથવું પછી એકને ન સુખનેા વેંતનેા ટુક લઇ તેની વચમાં ચણા જેવડું છેદ કરી અને એાટીને તે છરણાંમાં તે છેદ ઉપર લુગદી મુકી અંગીઠી ઉપર ઘી એક લેાઇયાંમાં મુકી પુરીથી જરા મંદુ રહે તેવું ગરમ ઘી થાય એટલે અરવીની લુગદીવાળું છરણું હાથની મુઠીમાં લઈ દાબતું જવું અને ઘીની વચમાં જલેબી જેવું ચકરડું મુકતું જવું અને તે ઘીમાં ત્રણથી ચાર જેટલાં ચગદાં થાય તેટલાં મુકવાં પેલેા ઘાણ નીકળે તેને તપાસવી અને નરમ રહેતેા વધારે મેાંણ નાખવું અગર તબખીર શેર ૦ ભાર નાખવી અને ઠીક થાય તેમ કરી ખાંડની ચાસણી પેલાં એતારી કરી રાખેલી હેાય તેમાં એાળી કાઢી લેવી. કેસરમાંથી અરધું ચાસણીમાં નાખવું અને અરધું અરવીના આથામાં નાખવું અરવી ઉપરની ક્રીયાયે લખી છે પણ ઉંતી રાખમાં અરવી બાફીને કરે

તો બહુ સારી થાય છે બાફવાથી જરા મીઠાઈ આવે છે અને ભુભરમાં બાફવાથી આવતી નથી.

આલુની જલેબી.

આલુ શેર ૧	તબખીર શેર ०।	ઘી શેર ૧।।
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ०।	

આલુ શેર ૧ ભુભરમાં બાફીને છાલ ઉતારી છુંદો કરી ખાદીના છરણાથી છાંણીને પછી તબખીરમાં ઘી શેર ≈ ભારનું મોંણુ મીલાવીને પછી ઉપરની રીતે જલેબી કરવી.

કાંચા કેરાંની જલેબી.

કાંચા કેરાં શેર ૧	તબખીર શેર ०।	ઘી શેર ૧।।
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ०।	

કાંચા કેરાંને ભુભર એટલે થંડી પડી ગયેલી આંચમાં બાફીને તેની છાલ ઉતારીને ખાદીને છરણે છાંણી નાખવું પછી તબખીર શેર ०। માં ઘી શેર ≈નું મોંણુ દઇને ઉપરની રીતે કેરાંના છુંદામાં મીલાવીને ઉપરની રીતે જલેબી કરવી.

બદાંમની જલેબી.

બદાંમ શેર ૧	તબખીર શેર ०।	ઘી શેર ૧।।
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ०।	દુધ શેર ≈

બદાંમને બાફીને છીલકાં ઉતારીને પીસી નાખવી પછી તબખીરમાં ઘી શેર ~ નું મોણુ દઇને બદાંમ પીસેલીમાં મીલાવવું અને તેનો આથો દુધ શેર ≈ નાખીને કરી ઉપર પ્રમાણે જલેબી કરવી એક ધુમરું પાડીને જોવું. જો ફેલી જાય તો તબખીર તોલા ૨ નાખવી દુધ શેર ≈ નાખવાથી નરમ થાય તેમ હોય તો દુધ થોડું નાખવું.

દહીંની જલેબી.

દહીં શેર ૧	તબખીર શેર ०।=	ઘી શેર ૧।।
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ०।	

તબખીર શેર ०।= માં ઘી શેર ≈ ભાર નું મોંણુ દઇને દહીંની સાથે મીલાવીને છરણાંમાં કાઢીને ઉપરની રીતે જલેબી કરવી દહીં શેર ૧ છે તે કાલે કરવી હોયતો આજ સવારનો છરણાંમાં બાંધી મુકવું અને કાલ સવારે છોડીને તબખીરથી મીલાવવું. કઠણ જણાય તો પછી દહીં અગર દુધનો છાંટો નાખી મીલાવવું કેસર તોલા — નાખવું પછી ચાસણી કરવી અને તેમાં તોલા — કેસર નાખવું પછી જલેબી પાડવી વીખરાઇ જાય તો તે પ્રમાણે મોંણુ અગર તબખીર મીલાવવી.

દહીંનો મનોર.

દહીં શેર ૧	તબખીર શેર ૦ાઃ	ઘી શેર ૧ાા
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ૦ા	બરાસ વાલ ૧
		એલચી તોલો ૦ાા

દહીંને આગલે દીવસે બાંધી મુકવું અને પછી બીજે દીવસે ખોલી નાખવું પછી તબખીર શેર ૦ાઃ માં ઘી શેર ઃ ભારનું મોંણ દઇને દહીં સાથે મીલાવવું પછી ચાસણી બુંદીના લાડુથી જરા તેજ લઇ તેમાં કેસર તોલા ઃ નાખીને ઉતારી રાખવી અને પછી ઝારો લઇને તેનાંથી મનોર પાડવા અને કાઢીને ચાસણીમાં નાખવો લાડુ વારવા જેવું થાય એટલે સુગંધી મીલાવીને લાડુ વારવા.

આલુનો મનોર.

આલુ શેર ૧	તબખીર શેર ૦ા	ઘી શેર ૧ાા
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ૦ા	બરાસ વાલ ૧
		એલચી તોલો ૦ાા

આલુને ભુભરમાં બારીને છાલ ઉતારી છુંદો કરવો પીસી નાખવાં પછી તબખીર શેર ૦ા માં મોંણુ ઘી શેર ઃ નું દઇને પછી તે આલુના છુંદા સાથે મીલાવવું તથા કેસર તોલા ઃ ભાર મીલાવવું પછી ખાંડની ચાસણી મુકી ચાસણી કરી ઉતારી રાખવી અને પછી ઝારાથી મનોર પાડી ઉપર પ્રમાણે ચાસણીમાં નાખી ઉપર પ્રમાણે સુગંધી નાખી લાડુ વારવા.

માવાનો મનોર.

માવા શેર ૧ ચોંહા	તબખીર શેર ૦ા	ઘી શેર ૧ાા
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ૦ા	બરાસ વાલ ૧
		એલચી તોલો ૦ાા

માવાને હાથથી મસલવો અને તેમાં તબખીર શેર ૦ા તથા ઘી શેર ૦ાા નું મોંણ દઇ ખુબ મસલવો અને કેસર તોલો ઃ ભાર નાખવું અને મનોર પાડતાં જો વીખરે તો જરા પાણીનો હાથ દેવો અને ઉપરની ક્રીયા પ્રમાણે મનોરના લાડુ વારવા. ખાંડની ચાસણી પેલાંથી કરવી પછી મનોર કાઢતું જવું અને તેમાં નાખતુ જવું.

અરવીનો મનોર.

અરવી શેર ૧	તબખીર શેર ૦ા	ઘી શેર ૧ાા
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ૦ા	બરાસ વાલ ૧
		એલચી તોલો ૦ાા

અરવીને ભુભરમાં એટલે થંડા આંચમાં બાફવી તેની છાલ ઉતારીને છુંદો કરી તેમાં તબખીર શેર ௦ા તથા ઘી શેર ०)॥નું મોણ દઇને ખુબ મસલવો પછી ચાસણી કરીને તૈયાર રાખી તે અરવીનો મનોર ઝારાથી કાઢવો. ઝારા ઉપર તે લોંદો મુકીને હથેરીથી કાઢવો અને ચાસણીમાં નાખતા જવું, બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે.

રતાલુનો મનોર.

રતાલુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ તબખીર શેર ०)॥ કેસર તોલો ०ા
ઘી શેર ૧॥ બરાસ વાલ ૧ એલાઇચી તોલો ०॥.

રતાલુને ભુભરમાં બાફીને છાલ ઉતારી છુંદો કરી પીસવું તેમાં તબખીર શેર ०)॥ ભાર મીલાવી ઘી શેર ०)॥ નું મોણ દઇને ખુબ મથી તે ચાસણી કરી ઉપર પ્રમાણે મનોર કરવા અને સુગંધી નાખી લાડુ વાળવા.

સુરણનો મનોર.

સુરણ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ તબખીર શેર ०ા કેસર તોલો ०ા
ઘી શેર ૧॥ બરાસ વાલ ૧ એલાઇચી તોલો ०॥.

સુરણને ભુભરમાં બાફવું અને છાલ ઉતારીને છુંદો કરી પીસી નાંખવું અને પછી તબખીર શેર ०ા માં ઘી શેર०)॥ નું મોણ દઇ તે તમામ સાથે મીલાવી દેવું અને કેસર તોલા ॥ નાખવું પછી ઉપરની રીતે ચાસણી કરીને મનોર પાડી લાડુ વાળવા.

દહીંનો મગદ.

દહીં શેર ૨ એલાઇચી તોલો ०॥ બુરૂ શેર ૨ બરાસ વાલ ૧
ઘી શેર ૧.

દહીંને આગલે દીવસે બાંધી મુકવું અને બીજે દીવસે છોડીને પછી તેને પીતલના લોયામાં ખુબ માંઝી સાફ કરી એકલું દહીં સેકવું. તે કઠણ થઇ જાય અને ચોંટવા લાગે ત્યારે ઘી શેર ૧ નાખવું અને સેકાઇને છુટું પડી બદામી રંગ થઇ જાય એટલે ઉતારી લઇ બુરૂ સુગંધી મીલાવી લાડુ વાળવા.

બટાટાનો મગજ.

બટાટા શેર ૧ એલાઇચી તોલો ०॥ બુરૂ શેર ૧॥ બરાસ વાલ ૧
ઘી શેર ૧

બટાટાને ભુભરમાં બાફી છાલ ઉતારી છુંદો કરી પીસવાં પછી તેને ઘીનો હાથ દઇ લોયામાં સેકવું; છુટું પડવા માંડે એટલે ઘી નાખવું

બરાબર છુટું પડી બદામી રંગ થઇ જાય એટલે ઉતારી બુરૂં સુગંધી નાખી લાડુ વાલવા અને જ્યારે બટાટા સેકવા ત્યારે દુધ શેર ૦)— ભારનો ધ્રાબો દેવો.

રતાલુનો મગજ.

રતાલુ શેર ૧ એલાઇચી તોલો ૦॥ બુરૂ શેર ૧॥ બરાસ વાલ ૧ ઘી શે ૦॥।.

રતાલુને આંચમાં એટલે ભુભરમાં નાખી બાફવાં. બફાઇ જાય એટલે છાલ ઉતારીને છુંદો કરી પીસવાં, પીસીને દુધ શેર ૦)— નો ધ્રાબો દઇને ઉપરની ક્રિયાએ કરવો.

સુરણનો મગજ.

સુરણ શેર ૧ બુરૂ શેર ૨ ઘી શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦॥ બરાસ વાલ ૧

સુરણને ભુભરમાં કપડછાણ કરીને બાફવું. બાફીને છાલ ઉતારી છુંદો કરી પીસવું પછી દુધ શેર — નો ધ્રાબો દઇને ઉપર પ્રમાણે મગજ કરવો.

પચધારીના લાડુ.

બદામ શેર ૦। ખાંડ શેર ૧। માવો શેર ૦। ઘી શેર ૦॥ કેસર તોલો ૦। પીસ્તા શેર ૦। એલાઇચી તોલો ૦॥ બરાસ વાલ ૧

બદામ પીસ્તાનાં ચીરીયાં કરવાં અને ઘી નાખી માવો સેકવો. માવો જરા છુટો પડી જાય એટલે બદામ પીસ્તા નાખી સેકવા સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી ચાસણી મીલાવી સુગંધી મીલાવી લાડુ કરવા અગર કાચી ખાંડ નાખો તે પણ થાય છે. ચાસણી મોનથાર જેવી કરવી અને બદામ પીસ્તાંના ચીરીયાં એક તોલો ઉપર રાખી નાંખવાં બાકીનાં પીસી નાખવાં,

રસ ગુલાબ.

દુધ શેર ૧ એલાઇચી દાણા આખા તોલો ૦॥ તબખીર તોલા ૩ ખાંડ શેર ૨ લીંબુ નાં. ૨

દુધને ભઠી ઉપર ચડાવવું અધઓટયું થાય એટલે લીંબુ નીચોવવાં ચાને ફાટી જાય અને દુધ તથા પાણી જુદુ પડી જાય એટલે નીચે ઉતારી છરણાંથી ગારી લેવું અને છરણાંમાં પાણી હોય તે જરા નીચોવવું પછી છરણાંમાંથી લઇ તે ખુબ બારીક પીસવું અને માવો તોલા ૨ મીલાવવો અને પીસવું પછી તેનો લોંદો બાંધી થારીમાં

કાઢવો પછી તબખીર તોલા ૩ તથા દહીં તોલા ૨ નાખી તમામ વસ્તુને ભેરી મંથવી. ખુબ મથી. પછી તેમાંથી જરા જરા લઇને વચમાં એલચીના દાણા મુકી બોર જેવડી ગોળી બાંધતું જવું અને અંગીઠી ઉપર ચાસણી મુકવી અને તે ચાસણી એક તારી થાય એટલે તેમાં ગોળી મુકતા જવું તેમજ આંચ ઉપર લોયુ રાખતું જવુ પછી તે ચાસણીમાં ગોળી પાકી બદામી રંગ થઇજાય એટલે તે લોયું ગોળી સુધ્ધાં ઉતારીલેવુ અને તેમાં ગુલાબજલ તોલા ૨ તથા ગુલાબનો અત્તર તોલો - નાખવું અને તે રસ સીકે તેમનું તેમ વાપરવું ચાસણી કંદ પડે તેવી રાખવી આકરી થવા દેવી નહીં સગડી ઉપર ચાસણી હોય ત્યારે ચાસણી આકરી જણાયં તો પાણી નાખતુ જવું.

ગુલાબ જાંબુ.

માવો શેર ૧ ચીઠો ખાંડ શેર ૨ તબખીર શેર= ઘી શેર ૧॥
દહીં તોલા ૨

માવો ચીઠો શેર ૧ લઇને પીસવો. તેમાં તબખીર શેર= મીલાવવું તેમાં દહીં તોલા ૨ મીલાવવું અને તેને ખુબ મીલાવવું અને પછી તેનાં જાંબુ થાય છે તેવાં લાંબાં જાંબુ કરવાં. પછી ઘી મુકીમંદુધીહોય અને સેજ આંચે તેને તળવા મુકવાં. અધપાકાં થાય ત્યારે તેને કાઢી સુયાથી છેદ આરપાર કરવા અને પાછાં ઘીમાં મુકવાં. તે પાકી જાય એટલે કાઢી ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી કરી તેમાં તે નાંખવાં.

ચુપ ચુપ.

માવો શેર ૧ ચીઠો. ખાંડ શેર ૨ મીશ્રી તોલો ૧ ઝીણી કણી તબખીર શેર ૦)= ઘી શેર ૧॥ ચારોલી તોલો ૧ દહીં તોલા ૨ એલાઇચી તોલો ૦॥ આખા દાણા.

માવો શેર ૧ ચીઠો લઇને પીસવો તેમાં તબખીર શે ૦)= મીલાવવું અને ગુલાબજાંબુની માફક આમાં એલાઇચી મીશ્રીનો રવો ચારોલી ભરીને ગોલ ગોળી કરવી પછી તેને ગુલાબજાંબુની માફક તળીને ચાસણીમાં નાખવાં.

ખીર મોહન.

ભેંસનુ દુધ શેર ૧ છુટો રવાદાર માવો તોલા ૩ તબખીર તોલા ૩
એલચી તોલો ૧ લીંબુ નાં. ૨ દહીં તોલો ૧ ખાંડ શેર ૨

ભેંસનું દુધ ભઠ્ઠી ઉપર મુકવું ખદકો આવે એટલે તેમાં લીંબુ

નીચોવવાં. ફાટી જાય અને દુધ પાણી નોખું થઇ જાય એટલે ઉતારીને ચરણાંથી છાંણી નાખવું, પછી તેને પીસી નાખવું પછી તેમાં દહીં તથા તબખીર મીલાવવું અને ખુબ મથવું પછી તેમાં માવો તથા એલચી ભરી ગોળી કરવી અને ખાંડની ચાસણી મુકીને તેમાં તે ગોળી મુકતા જવું. ચાસણી આકરી જણાય તો પાણી છાંટવું અને તે ગોળી તેમાં પાકી.

જાય અને બદામી રંગ થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવું.

સુપેત પેડા.

માવો શેર ૧ ખુરૂ શેર ૧। એલાઇચી તોલો ૦।

બરાસ વાલ ૧

માવાને કડાઇમાં નાંખી ખુરૂ શેર ૧। નાખવું પછી લાકડીઉપર હલાવ્યા કરવું પછી આંગળી ઉપર લેતાં સુકાવા જેવું થઇ જાય એટલે નીચે ઉતારી કડાઇમાં ફરતાં ચોટાડી દેવું પછી તેને કડાઇમાંથી ઉખેડીને હથેલીથી મસલીને સુગંધી મીલાવીને જેવા ઘાટના પેડા બાંધવા હોય તેવા બાંધવા ફીરકણી ઘાટ ગરીયા જેવા અણીયારા તથા પતાસા જેવા ચપટડા જેવો ઘાટ કરવો હોય તેવા બાંધવા પાકી ચાસણીના કહેવાય છે.

પેડા કેશરી પાકી ચાસણિના.

માવો શેર ૧ ખુરૂ શેર ૧। એલાઇચી તોલો ૦।

કેસર તોલો ૦। બરાસ વાલ ૧

માવો કરતી વખતે કેસરને વાટીને તેની સાથે નાખવું અને ખુરૂ મીલાવતી વખતે પણ કેસર નાખવું હોય તો પડે છે બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે

પેડા સુપેત કાચી ચાશણીના.

માવો શેર ૧ ખુરૂ શેર ૧। એલાઇચી તોલો ૦।

બરાસ વાલ ૧

માવાને સેકીને નીચે ઉતારી ઠરે એટલે ખુરૂ મીલાવવું અને ખુરૂ મીલાવી સુગંધી મીલાવી પેંડા બાંધવા.

પેડા કેસરી કાચી ચાસણીના.

માવો શેર ૧ ખુરૂ શેર ૧। એલાઇચી તોલો ૦।

કેસર તોલો ૦। બરાસ વાલ ૧

માવો કરતી વખત કેસર નાખી માવો કરવો પછી માવો સેકીને ઉપરની રીતે પેંડા કરવા.

ગુંજા માવાનાં મીશ્રી ભરીને.

માવો શેર ૧ લીસો સાકર શેર ૦ા ખુરૂં શેર ૦ા બરાસ વાલ ૦ા

દુધ શેર ૪ ભેંસનું અથવા ગાયનું લઇ ભઠી ઉપર મુકી ઓટાવવું અધ ઓટયું થાય એટલે તે દુધમાંથી પાસેર દુધ બચાવ્યું હોય તે તેમાં નાખવું ખદકો બંધ પડી જાય એટલે આંચ કરી. પાછું ઓટીને તેનો માવો કરવો તે નીચે ઉતારી કડાઇ ધગે ત્યાં સુધી હલાવી કડાઇમાં ચોટાડી દેવો પછી ભેરો કરી પાછો ભઠી ઉપર મુકી ખુરૂં શેર ૦ા તેમાં નાખી હલાવી દેવું હલાવતાં કઠણ થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારીને કડાઇમાં જરા ચોટાડી ઉખેડી લઇને હથેરીથી ખુબ મસલવો પછી તેની હથેરીમાં થેયલી કરવી તેમાં મીશ્રી ભરીને એવડું વારી તેમાં કરડા પાડવા અને ગુંજાનો આકાર કરીને મીશ્રીના રવામાં બોરી મુકતા જવું તેજ પ્રમાણે બધાં કરવા કેસરી કરવાં હોય તો ખોવામાં ખુરૂં મીલાંવતી વખત કેસર તોલા = પીસીને તેમાં નાખવું અગર માવો કરતી વખત પણ પડે છે.

મેવાટી મીશ્રી ભરીને.

માવો શેર ૧ લીસો સાકરનો ભુકો શેર ૦ા ખુરૂં શેર ૦ા બરાસ વાલ ૦ા

આ મેવાટીનો માવો ઉપર પ્રમાણે ખુરાં વીગેરે મીલાવી તયાર કરીને તેની ઉપર જેમ એક થેયલી કરવાનું લખ્યું તેમ આમાં બે થેયલી કરવી અને એક થેયલીમાં વચ્ચે સાકરનો ભુકો નાખી બીજી થેયલી ઉપર મુકી તેને ગોળ આકારે ફરતા કરડા પાડવા પછી સાકરમાં બોરી ઉપર પ્રમાણે કરવું કેસરી કરવી હોયતો માવામાં અગર દુધમાં માવો થાતી વખત કેસર ઉપર પ્રમાણે પડે છે.

મેવાટી મેવાનો ઝીંણો રવો ભરીને.

માવો શેર ૧ બદાંમ શેર = પીસ્તા શેર = મીશ્રી શેર = એલચીદાંણા તોલો ાા

માવાની ઉપર પ્રમાણે થેયલી કરીને બદાંમ પીસ્તા મીશ્રી ઝીંણા

પીસીને અને એલચીદાંણા આખા તે તમામ ભેરૂં કરી અંદર ભરીને ઉપર પ્રમાણે કરવી.

ગુંજા ઉપર પીસ્તા ભીતર મીશ્રી ભરીને.

ખુરૂં શેર ≡ પીસ્તા શેર ૧ મીશ્રીનેા રવેા શેર ૦। બરાસ વાલ ૦।

પીસ્તાને ઉંના પાણીમાં ગરમ કરી તેનાં છેાતલાં ઉતારી પીસી નાંખવા ખુબ ઝીંણા બારીક પીસાઇ જાય એટલે કડાઇમાં નાખી ખુરૂં શેર ≡ નાખીં ખુબ ગરમ કરવું જેવી રીતે માવેા કરીયે છીયે તેવીજ રીતે ગરમ કરવું અને નીચે ઉતારી ઠરી ગયા જેવું થાય એટલે કડાઇને ચેાટાડી દેવેા પછી તે ગરમ ગરમ માવાની માફક થેયલી કરી અંદર મીશ્રી ભરી ગુંજા કરી કરડા પાડવા પછી મીશ્રીમાં બેારી લેવાં.

ગુંજા ખેાપરાંનું ખમણ ભરીને.

માવેા શેર ૧ ખેાપરાંનું ખમણ શેર — મીશ્રી — એલચીદાંણા તેાલેા ૦।, ખુરૂં શેર ૦।

માવાને ખુરૂં નાખી ઉંનેા કરી મસલી ઉપર પ્રમાણે કરીને પછી ખેાપરાંના ખમણને ચુલા ઉપર મુકીને ભીતર મીશ્રી નાખીને સેકી લેવું સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી તેમાં એલચીના દાંણા મીલાવીને તે થેયલીમાં ભરી તેનાં ગુંજા કરી કરડા પાડવા બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ગુંજા માખણનાં ભીતર મીશ્રી ભરીને.

માખણ શેર ૦। મીશ્રી શેર ૦)— કુરકુરી એલાઇચી તેાલેા ૦॥

માખણને છાસ કરીને તે માખણ લઇ પાણી નીંતરતું મુકવું તે પાણીમાં રાખી પછી મીશ્રીના રવાની અંદર એલાઇચીના દાણા મીલાવવા અને ત્યારપછી માખણ પાંણીમાંથી કાઢી હથેલીમાં થેપલી કરવી અને તેમાં મીશ્રીનેા રવેા તૈયાર કર્યો હેાય તે ભરી તે બેવડું વાળી ગુંજું કરવું અને આસ્તેથી તેના કરડા પાડવા અને હાથને ચેાટે તેા પાણીમાં હાથ બેાળતા જવું.

માવાની સેવ.

માવેા શેર ૧ ખુરૂં શેર ૦।.

માવેા શેર ૧ ને ભઠી ઉપર મુકી તેમાં ખુરૂં શેર ૦। નાખીને હલાવતું કઠણ થઇ જાય એટલે ઉતારીને કડાઇમાં ચેાટાડી દેવું જરા ઠરે એટલે ભેળું કરી હથેલીથી મસલીને પછી તે તૈયાર રાખી એક થાલી ઉપર ત્રણ આંગળ ઉંચેા રહે તેમ ઝારેા રાખીને તેમાં તે માવેા

મુકી હથેલીથી ભીંસ દઇ તેમાં સેવ કાઢવી તેની ફુલી રહે એટલે તેને સુકાવી દેવી. સુકાવી એટલે તેમને તેમ વાપરવી કેશરી કરવી હોય તો માવો કરતી વખત સાથે કેશર મીલાવી રવું.

ખડબુચાંના બીજના લાડુ.

બીજ શેર ૧   ખાંડ શેર ૨   બરાસ વાલ ૦ાા.

બીજને માથેથી છાલ ઉતારી અંદરના મીંઝીને કડાઇમાં મંદી આંચે સેકવી સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી મોકરી કરી દઇ પછી ખાંડ શેર ૨ ની ચાંસણી મુકવી તે ચાસણી મોંનથારવી તે જલેવી અને ઉતારી તેમાં કંદ પડે એટલે તેમાં બીજ નાખી દેવાં અને તેના લાડુ બાંધવા અને બીજ નાખ્યા પેલાં ચાસણી જરા ઘુંટવી અને ચાસણી ખુરાથી જરા નરમ લેવી.

ચારોલીના લાડુ.

ચારોલી શેર ૧   ખાંડ શેર ૨   બરાસ વાલ ૦ાા.

ચારોલીને કડાઇમાં મંદી આંચે સેકવી સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી મોકરી કરી ઉપરની રીત પ્રમાણે ચાસણી લઇ લાડુ વારવા ચારોલી સેકીને તે હાથેથી ભુંસીને તેના ફોતરાં ઉડાડી નાખવાં.

એલચી દાણાં પાકવા.

ખાંડ શેર ૧   એલચી દાંણા શેર ૦ાા

ખાંડની દોરના જેવી કરવી એટલે ત્રણતારી ચાસણી કરી અને પછી તે ચાસણી ઉતારી પછી બીજી એક કડાઇમાં એલચીના દાંણા કાઢેલા હોય તે નાખવા પછી તેમાં કડછો ખાંડની ચાસણી કરેલ હોય તે નાખવી પછી તેને તવીથાથી હલાવવી હલાવવી લોંદો બાઝી ગયો હોય તે છુટું પાડી દેવું પછી અરધી કડછારસ પાછો નાખવો અને પાછો તેને હલાવી છુટા કરવો પછી એક જણે કડાઇનાં કડાં ઝાલી હલાવવું અને એક જણે ખાંડની જાડાદોરા જેવી ધાર કરતું જવું એટલે હલાવવાથી અંદરના ગાંઠા ઉછલતા જાય તેમ કરતાં કદી અંદર પાછો બાઝી જાય તો ધાર બંધ કરી પાછું છુટું કરવું અને ફરી પાછી ધાર કરતુ જવું અને હલાવતું જવું એમ કરતાં બધી ખાંડ તેને પાઇ દેવી પાઇ દીધા પછી પાછુ તેને દશ મીનીટ સુધી કડાઇનાં કડાં ઝાલી હલાવ્યા કરવું કારણ કે તેમ તે સુપેતાઇમાં વધારે આવે છે.

કાજુ પાગવા.

ખાંડ શેર ૧   કાજુ શેર ૦ા

કાજુને કડાઇમાં જરા ગરમ કરી છોતરાં ઉખેડી નાખવાં અને પછી ઉપરની રીતે ચાસણી કરી ઉપર પ્રમાણે પાગવા અને થઇ રહ્યા બાદ દશ મીનીટ હલાવવા કે જેથી ફરી સુપેત વધારે થાય છે.

બદામ પાગવી.

ખાંડ શેર ૧ બદામ શેર ૦ાા

બદામને જરા પાણીમાં બાફી છીલકાં ઉતારીને પછી એક થારીમાં જરા ગરમ કરી તેમાંથી પાણીની હવા ઉડાડી દેવી કારણ કે પાણીની હવા હોય તો ખાંડ ચોટે નહીં પછી તેને ઉપરની ક્રીયાયે પાઇ લેવી.

પીસ્તા પાગવા.

ખાંડ શેર ૧ પીસ્તા શેર ૦ાા

પીસ્તાને ઉપરની ક્રીયા પ્રમાણે પાગવા.

ચારોલી પાગવી.

ખાંડ શેર ૧ ચારોલી શેર ૧

ચારોલીને જરા સેકી તેને હાથથી મસલી તેની ફોતરી ઉચેડી ઝટકી નાખવી પછી તેને ચાસણીમાં નાખી હલાવી છુટી પાડી નાખવી.

નેજા પાગવા.

ખાંડ શેર ૦૧ નેજા શેર ૦ાા

નેજાને જરા સેજ સેકવાં પછી કડાઇમાં નાખી એક કડછી ચાસણી પેલાં નાખવા અને પછી ધાર કરતું જવું અને હલાવતું જવું તેમ ઉપરની બદામની ક્રીયા પ્રમાણે કરવા.

તીનગીની.

ખાંડ શેર ૦ાા કારાંમરીના ભરડા તોલો ૦ાં

ખાંડની ચાસણી મંદી આંચે ચાહી કરવી તેમાં બે થી ત્રણ ટીપાં લીબુના રસનાં ગોળીબંધ ચાસણી થાય ત્યારે નીચે ઉતારીને નાખવાં અને પાછી ચુલા ઉપર ચડાવી દેવી પછી કડક મંદી આંચે ગોળીબંધ થાય એટલે તે ચાસણી એક થાળીમાં રેડી દેવી અને એક મીનીટ રહીને તેના ઉપર મરીનો ભરડો ભુરકાવી દેવો અને તે મોટી થારીની ચેપાણી રેડી જલદી ઠારી દેવું અને તે ચાસણી થારીમાં નાખતી વખત થારીમાં ઘી ચોપડીને નાખવી એટલે પાછી જલદી ઉચડે પછી તેમને તેમ થારીમાંથી ઉચેડી લેવી.

ખાંડ ઘણા દીવસ ઉપર કોઇ કામ સારૂં થોડા હોય તે ખાંડનો

મેલ હોય તે મેલમાં થોડું દુધ પાણી નાખી અને તે મેલ ભઠી ઉપર મુકવો પછી એક ઉકાળો આવી જાય એટલે નીચે એક વાસણ મુકી એક ઘોડી ઉપર એકટો કરી મુકી તેમાં એક છરણું મુકી તેમાં તે મેલ રેડી દેવો. તે એક બે દીવસ રાખવાથી તેમાં જે ખાંડ હશે તે નીચે નીતરી જાશે અને મેલના સુંડલા ઉપર એક થારી ઢાંકી દેવી. કારણ કે તે જલદી ઠરે નહીં એટલે ખાંડ જલદી નીકળે. તે પછી રેવડી સહેલી અગર તીલ રેટીની તે રસની ચાસણી કરી હોય તો તે ચાસણીમાં લીંબુ નીચોવાની કંઇ જરૂર નથી અને જો તાજી ખાંડ ધોઇને તુરતમાં કરવી હોયતો તેમાં બે ચાર ટીપાં લીંબુ નીચોવવું પડે છે. તે રેવડી સહેલીની ચાસણી ચીઠી થાય તે મસાલે થાય અને જેમ મંદ આંચે ધીમે ધીમે કરે તો સારી થાય છે. ચાસણી કરતાં એક બે વખત ચડાવવી ઉતારવી બીજો રસ બે ચાર તોલા નાખવો. તેવી રીતે કરવાથી સારી ચીઠી થાય છે.

તીલ રેટી.

ચોઠો રસ શેર ૧ તલ શેર — ઘી તોલો ૧

રસની ચાસણી મંદી આંચે ગોળીબંધ કરવી પછી એક થારીમાં ઘી ચોપડી રાખવું પછી ચાસણી ગોળીબંધ થઇ જાય એટલે ઘી ચોપડેલ થારીમાં રેડી દેવી. અને તે ખુબ પગતી જાઇ જાય એટલે થારી નીચે જરા પાણી રેડવું એટલે જલદી ઠરી જાય અને થારીને જરા હલાવવી અને તે બહુ ઠરવા ન દેવી અને ગરમ ગરમ તેને ભેરી કરી લુવો કરી લેવો પછી તે લુવો લોખંડ અથવા લાકડાંની ખીલી ઉપર મુકી તે ખંચવો અને જરા હાથમાં ઘી ચોપડવું એટલે હાથમાં ચાસણી ચોટે નહીં તેથી ધગાય નહીં અને તે ખેંચવો. અને હાથ ધગે એટલે પાસે બીજો માણસ ઉભો હોય તે ખેંચે એમ વારા ફરતી ખેંચવું તેમ ખેંચતાં ઠરી જાય અને સુપેત થઇ જાય એટલે કંદ પડવા દેવા નહીં અને તે લોંદો વણવા જેવો થાય એટલે લઇ લઇને એક ચકલા ઉપર તલ પાથરી તેના પલેટણથી વણવી પછી બીજી બાજુ ફેરવી વણવું એટલે તલ લાગી જશે અને ખુબ ભાર દઇ જ્યાં સુધી વધે ત્યાં સુધી વણવું તે તીલ રેટી.

રેવડી.

ખાંડ શેર ૧ તલ શેર

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરી ખેંચીને તેના આંગળ આંગળના ટુક

કરી અને તલમાં દાબતું જવું અને ગોળ કરવી.

સઠેલી.

ખાંડ શેર ૧ . ઘી તોલો ૰ા

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરીને તાણીને આંગળી જેવા જાડા અને વેંત લાંબા કરવા તેનું નામ સઠેલી છે.

ગઠેલી.

ખાંડ શેર ૧ ઘી તોલો ૰ા તલ શેર ૨

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરીને તાણીને તેનું ઘુંચરૂં જલેબી જેવું કરી તલમાં દાબી દેવું.

ગજક.

ગોળ શેર ૧ તલ શેર ૰ા ઘી તોલો ૧

ગોળની પાણી નાખીને ચાસણી કરવી પછી તે ચાસણી રેવડી જેવી થાય એટલે ઉતારી થારીમાં ઘી ચોપડીને તેમાં જમાવા દેવું પછી ખેંચવા જેવી થાય એટલે તેને ખેંચવી પછી ઠીક થાય એટલે તલ ધોયેલ સેકીને રાખ્યા હોય તે મીલાવીને મોઘરીથી કુટવું પછી કુટીને એકરસ થઇ જાય એટલે લુવા નં૦ ૧૦ કરી ચકલા ઉપર વણીને રેવા દેવી તે ગજક કહેવાય છે.

બદાંમની રોટી.

બદામ શેર ૰ા સાકર શેર ૰ા કેસર તોલો ‒

સુગંધી એલચી તોલો ૰ા

બદાંમને ઉની કરી છીલકા ઉતારી પીસવી તેમાં સાકર શેર ૰ા મીલાવી પીસવી કેસર પણ સાથે તથા સુગંધી પણ સાથે નાખી પીસવા પછી તેના લુવા નં૦ ૪ કરવા અને પછી તેને ચકલા અગર થારી ઉપર કાગળ મુકી થાબડવી અને પુરી જેવડી કરવી બાજરાના રોટલા જેવી જાડી રહેવા દેવી પછી તેને કાગળ ઉપર મુકી ઉપર કાગળ મુકી તેના ઉપર વેલણ ફેરવવું પછી અંગીઠીમાં ખુબ આંચ કરી અંગીઠી નીચે તે થારી રાખી દેવી અને તેનાથી અંગીઠીનું તરૂં બે ત્રણ આંગળ ઉંચું રહે તેમ રાખવું. તે જોયા કરવી અને ચુંમકી પડવા આવે એટલે કાઢી ઉપર કાગળ મુકી ફેરવી નાખવી અને નીચે કાગળ ચોટયો હોય તે ઉખેડી લેવો અને કાગળ બદલાવી નાખવો અને પાછી થારી મુકી દેવી પાકી ચુંમકી પડે એટલે પાછી કાઢી લેવી. તેમજ જેટલાં નંગ કરવાં હોય તે કરવાં અને અગીઠીનાં તળાં પ્રમાણે જેટલાં નંગ નીચે માય

તેટલાં થાય છે તે પ્રમાણે સીંગદાંણાની કરવી હોય તોપણ થાય છે.

માખણ વડાં.

રાજગરાનો ચુંન શેર ૧ ઘી શેર ૧ા ખાંડ શેર ૧
માખણ શેર ૦ા બરાસ વાલ ૦ા

રાજગરાના ચુંનને પાણી શેર ૧ ઉકળે એટલે તેમાં નાખી બાફવે ખુબ કઠણ થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારીને બહુ કઠણ હોય તો જરા પાણીનો હાથ દેવો. અને માખણ શેર ~ નું મોંણ દેવું પછી ખુબ ટુંપીને પછી ભઠી ઉપર ઘી મુકવું ઘી થાય એટલે હથેળીમાં વડાં કરવાં અરધો આંગળ જાડાં રાખવાં વચમાં છેદ કરવો અને ઘીમાં ધીમે આંચે તળવાં કરડાં થાય તો માખણ શેર ~ નું પાછું મોંણ દેવું અને વડાં કાઢીને તેના ઉપર ખાડમાં સુગંધી નાખી ખાંડ ભુરકાવવી.

દુધ પુરી.

દુધ શેર ૫ મીશ્રી તોલા ૫ રવો બરાસ વાલ ૦ા
એલચી તોલો ~

દુધ શેર ૫ એક કડાઇમાં મુકવું અને બે ઉફાળા આવી જાય એટલે નીચેથી લાકડાં કાઢી લેવાં પછી તે દુધને વાટકો અથવા ડોયો લઇ ઉછાળવુ એટલે ઉપર ફીંણ ચડી આવે પછી તેના ઉપર વાંસની છાબડી ઢાંકી દેવી પછી અરધી કલાકે કડાઇના કાંઠા ઉપર હાથ મુકી જોવું કે કેવી તપે છે જો વધારે તપતી હોયતો આંચ હલકો પાડી દેવો અને બહુ તપતી હોય તો આંચ સાવ કાઢી લેવો અને ત્યાર પછી મંદી આંચે આંચ લાગવાથી દુધ ઉપર ગુલાબી રંગનો પુડો જામે પછી ૪ થી ૫ કલાક રહીને તે છાબડી ઉઘાડી તેના અંદરનો પુડો તવીથાથી જારવીને ઉતારી લેવો અને પછી એક ઝારો જારવીને ઘાલીને પુડો ઉતારી લેવો તે એક થારી ઉપર નાખવો તે દુધવારો ભાગ ઉપર રાખવો તે ગરમ હોય તે ઠરે એટલે મીશ્રીના રવામાં સુગંધી બરાસ મીલાવી તે તેના ઉપર ફરતી ભુરકાવી દેવી પછી જેવડી કરવી હોય તેવડી એક કટોરી લઇને તેને કાપી લેવી અને કોરના કટકા હોય તે દુધ વધેલું છે તેમાં બુરૂ શેર ૦ા તથા સુગંધી તથા વધેલા કટકા અંદર નાખી દેવા એટલે તે દુધ પણ ઉપીયોગમાં આવે તે બંધ બેસ્ટયુ દુધ કહેવાય છે.

મલાઇ પાકી.

દુધ શેર ૫ ઘી તોલા ૨ બુરૂં શેર ૦ા~ બરાસ વાલ ૦

એલાઇચી તોલો —

દુધને ઉપર પ્રમાણે ઉકાળી અને તેને ઉપર પ્રમાણે ઉછારી પુડો જમાવવો. પછી ઉપર પ્રમાણે પુડો થાય એટલે ઉતારીને તેં જરા હાથ-થી કસણી નાખવી પછી તેમાં ઘી તોલા ૨ નાખવું અને બુરૂં નાંખીને ભઠી ઉપર અંગારા ઉપર મુકવી પછી તેને એક ખદકો આવી જાય એટલે બુરાંનો રસ ખદકી જાય એટલે ઉતારીને સુગંધી નાખવી.

મલાઇ કાચી ઉપરની તરેહની.

ઉપર પ્રમાણે મલાઇ કરવી તે મલાઇ ઉતારી તે મલાઇ હાથથી જરા મસળી તેમાં બુરૂં સુગંધી મીલાવી મસલવી અને તે કાચી મલાઇ કહેવાય છે.

દુધની કાચી મલાઇ.

કાચું દુધ શેર ૫ કંઇ કારણથી બીજા ઉપીયોગ સારૂ આપણે લીધું હોય તેને ખુબ બે ખદકા દઇને નીચે ઉતારી મુકી રાખવું. કલાક દોઢ કલાક પછી દુધ ઉપર જે પુડો જામે તે વગર હલાવે ઉતારી લવો તેમાં બુરૂં તોલો ૧ તથા એલાયચી વાલ ૨ની સુગંધી નાંખવી તે દુધની કાચી મલાઇ કહેવાય છે.

રાજબીડી.

દુધ શેર ૫ લવીંગ તોલો ૦ા બદામ તોલો ૧ એલાઇચી દાણા તોલો ૧ પીસ્તા તોલો ૧ સાકર તોલો ૧.

દુધ શેર ૫ની ઉપર દુધ પુરીની રીતે પુડો ઉતારીને ચાકુથી ચાર ચીરીયાં કરવાં પછી બદામ પીસ્તાનાં મગની દાળ જેવડા ટુક કરવા અને સાકરનો ભુકો કરવો. તે બદામ, પીસ્તા, શાકર, એલચીદાણા ભેળાં કરી તેમાં ભરી ચાર ધરકથી વારી કપુર નારી જેવું કરી ઉપર લવીંગ ખોસવાં. અને વધારે કરવી હોય તો તે પ્રમાણે વસ્તુ લેવી.

અધઓટયું દુધ.

દુધ શેર ૫ ખાંડ શેર ૦ાા એલાઇચી તોલો ૦। બરાસ વાલ ૦।

દુધને ભઠી ઉપર ચઢાવી હલાવતા જવું, પછી પાંચ શેરમાંથી અઢીશેર રહે ત્યારે ઉતારી ખાંડ સુગંધી નાખવી.

ખુરચણ.

દુધ શેર ૪ સાકરનો રવો શેર ૦ા ગુલાબનો અંતર વાલ ૧

દુધ શેર ૪ ભઠી ઉપર ચઢાવવું. ઉન્હું થવાથી ઉપર તરે આવે

તે કડાયાને ચોંટાડતા જવું તેમાં બધી તર થઇ ચડી જાય અને પાછલ દુધ જાડું રહે તે ઉતારી લેવું. ધીરે ધીરે હલાવવું પછી ઊતારીને સુકાઈ જાય એટલે દુધ નીચેથી કાઢી લેવું અને પછી ધીરેથી કાંઠાઉપરની તર ઉચેડીને તેને શાકરનો રવો તથા ગુલાબનું અંતર મીલાવવું.

દહીં જમાવાની રીત.

દુધ શેર ૫ ગરમ કરવું. ઊફાળો આવે એટલે ઉતારી લેવું પછી તે ઠંડુ થઇ જાય એટલે જરા ગરમ રહે ત્યારે ઉચ્છાળો દેવો. સીયાળામાં જરા ગરમ જમાવવું અને ઉનાળામાં થોડું ગરમ રાખવું પછી દહીં તોલો ૦।। બાંધીને તેમાં નાખવું અને ઉછાળી દેવું, પછી ઠીકરાના ઠામમાં નાખવું, ઢાંકી દેવું.

પીપરનો પાક.

પીપર શેર ૦। દુધ શેર ૮ જાવંત્રી તોલો ૧ જાયફલ તોલો ૧ તજ તોલો ૧ સુંઠ તોલા ૨ ઇલાચી તોલા ૨ વંસલોચન તોલો ૨ ચાંદીના વરખ નંગ ૧૦ ઘી શેર ૧।. ખાંડ શેર ૫.

પીપરનો ભુકો કરવો બીજુ ઔસધીનો ભુકો કરી કપડછાંણુ કરવું પછી પીપરને દુધમાં નાખી માવો કરવો પછી ખાંડ શેર ૫ ની ચાસણી કરવી તેલછા બન્ધ કરવી ગોળી વેરતીથી જરા નરમ કરવી ચાસણી નીચે ઊતારીને પીપરવાલો માવો તેમાં નાખવો. પણ માવો ઘી શેર ૦।। માં ભુંજીને નાખવો અને સુંગધી વીગેરે ઓસડીયાં તેમાં તમામ નાખી દેવાં તેમાં વંસલોચન પેલાંથી નાખવું અને ઢારવા જેવું થાય એટલે થાલમાં ઘી ચોપડી ઢારી દેવું ઠરે અટલે ચાકુથી આંકા કરી ઉપર વરખ ચોટાડી ટુકડા કરવા તે ગરમ ન પડે તેમ અનુકુલ આવતુ તોલા ૫ સુધી વાપરવું.

મેથીયા લાડુ.

મેથી શેર ૧ ઘી શેર ૨ ઘઉનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૩

મેથી શેર ૧ ને બે કલાક પેલાં ધોઇને સુકવી દેવી તેનું કારણ કે ગરમ વધારે પડે નહીં તેને ભરડવી તે ઝીણા રવા અથવા જાડા લોટ જેવી કરવી પછી તેને ઘી શેર૦।। નાખી તેમાં સેકવી સેકાઈ રવો આવે એટલે ઉતારી લેવી બરવા દેવી નહી અને ઘઉનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦।।। માં સેકી લેવો પછી ગોળ તથા બાંકીનું ઘી મુકી પાક કરવો તે ગોળ ઉપડવા આવે એટલે તે મેથીનો લોટ તથા ઘઉંનો લોટ નાખી ઉતારી લેવું પાંક કરજો થાવા દેવો નહીં અને લાડુ વાલવા તે હમેશાં

તોલા ૫ ને આશરે વાપરવું.

મેથીઆ લાડુ.

મેથી શેર ૧ ઘી શેર ૨ ખાંડ શેર ૨ ઘઉંનો લોટ શેર ૧

ગોળ શેર ૧ાા ઇલાંચી તોલા ૨

ફીયા ઉપર પ્રમાંણે જેની ગરમીની પ્રકૃતી હોય તેને આ પ્રમાણે કરવા.

ગોખરૂ પાક.

ગોખરૂ શેર ૧	ગોરખમુંઢી તોલા ૪	સુંઠ તોલો ૧
પીપરીમુર તોલો ૧	કાલામરી તોલો ૧	પીપર તોલો ૧
ક્ષુવારીખારક તો. ૪	કાલીદ્રાક્ષ તોલા ૪	ઇલાચી તોલા ૨
નગ તોલા ૨	જાયફલ તોલો ૧	જાવંત્રી તોલો ૧
લવીંગ તોલો ૧	ઘી શેર ૧	દુધ શેર ૬
શાકર શેર ૮	કેશર તોલો ૧	

ગોખરૂ દક્ષીણી કહેછે તે ઉભો ગોખરૂ લેવા તેને ખાંડી કપડછાંણ કરવુ બાકી વસ્તુ બધાને ખાંડી કપડછાંણ કરી પછી તેને દુધ શેર ૬ અધમાવુ કરી તેમાં ગોખરૂ નાખી કીટી કરવી અને ઉતારી ઘી શેર ૧ મુકી ગોખરૂ તથા સુગંધી વસ્તુ વગર તમામ વસ્તુ તેમાં ભુજવાં અને ઉતારી લે ઘી બરલા દેવું નહીં પછી શાકરની ચાસણી કરી તેમાં કેશર નાખ ઉતારી લેવી પછી તેમાં કોટી નાખવી અને ઢારવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખી ઢલી દેવું તેના ટુકડા બે બે આંગળ સમચોરસ કરવા અને હમેશાં એથી ત્રણ તોલા વાપરવું ને વસ્તુ પુસ્ટાઈ કરે છે વીર્ય વધારે છે વીર્ય પાતલું થઇ ગયું હોય તો જાડુ કરે છે વીગેરે અનેક ફાયદા છે. તે ઉપર દુધનો ઉપચાર રાખવો.

ગોખરૂ ચુરણ.

ગોખરૂ તોલો ાા શાકર તોલો ાા

તે બેયને કુટી હમેશાં સવારે હથેલીમાં લઇને ફાકડો ભરી જાવો ઉપર ગાયનું દુધ શેર ાા કઢી અંદર શાકર એક તોલો નાખવી તે પુસ્ટાઇ વીર્ય સ્તંભન વીર્ય પાતલું પડી ગયું હોય તેને બહુ ફાયદો કરેછે.

અમૃત રસાવલી.

માવા શેર ાા= ખાંડ શેર ૨ દુધ શેર ૨ની બાસોંધી

તબખીર શેર ૦)= દહીં શેર – ઘી શેર ાા સુગંધી એલાચી તોલો ાા.

માવો ચીકણો કરી તેને જરા પીસવો અને તેમાં તબખીર તથા દહીં મીલાવીને મથવુ પછી જરા જલનો છાંટો દેવો પછી છરણામાં છિદ્ર રાખી તેની જલેબીના માફક ઘીમાં જલેબી પાડવી. એક કાઢી જોઇ લેવી. જો વીખરતુ હોય તો જરા દહીંનો છાંટો અથવા તબખીર મીલાવવી. અને જેમ સારી રીતે થાય તેમ કરવું. પછી જલેબી કાઢીને ખાંડ શેર ૧ાા ની ચાસણી જલેબીથી જરા તેજ લઇ ઉતારીને તેમાં તે જલેબી નાખવી પછી બાસોંધી કરવી તેમાં ખાંડ શેર ૦ાા નાખવી અને બાસોંધી તૈયાર થઇ ઉતરે એટલે ચાસણીમાંથી કાઢી બાસોંધીમાંનાખવી અને તેમાં પછી સુગંધી એલાઇચી મીલાવવી.

અમૃત રશાવલી બીજી રીતે.

ચારોલી શેર ૦ા= દહીં શેર = એલાઇચી તોલો ૦ાા
માવો શેર ૦ા= ખાંડ શેર ૨ ઘી શેર ૧ તબખીર શેર. =
દુધ શેર ૨.

ચારોલીને પહેલાં ભીંજવી દેવી પછી તેનાં ફોતરાં ઊતારીને પીસી નાખવી પછી માવો શે ૦ા= પીસીને તે તેમાં મીલાવવો અને દહીં તથા તબખીર નાખવાં પછી તે ચારે વસ્તુને સાથે મથવાં પછી ઉપરની ક્રીયા પ્રમાણે કરી ચાસણી પાઇ બાસોંધીમાં નાખવી.

દુધીનો હલવો.

દુધી શેર ૧ ચારોલી શેર = ખાંડ શેર ૨ પીસ્તા શે –
માવો શેર ૧ બદામ શે –

દુધીને છીલીને ખમણ કરવુ અને પછી પીત્તળના વાસણમાં બાફવુ પછી છરણુ લઇ પાણી કાઢી નાખવુ અને પાણી અંદર ન રહે તેમ નીચોવી નાખવુ પછી તેમાં ખાંડનો રસ કરી તેમાં દુધી નાંખી તે ભઠી ઉપર ચડાવી દેવુ અને પછી હલાવતા જવુ પછી પાણી જરી મોંનથાર જેવી ચાસણી થાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવુ. મોંનથારથી જરા તેજ ચાસણી લેવી અને ઠરી જાય એટલે માવો મસલીને તેમાં મીલાવી દેવો. પછી ચારોલી પીસ્તા બદામનાં ચીરીયાં તેમાં નાખી દેવાં.

દુધીની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦ાા દુધી શેર ૦ા એલાઇચી તોલો ૦ા

દુધીની છાલ ઊતારી ખમણ કરી બાફવી પછી છરણામાં નાંખી ખુબ નીચોવી નાખવી પછી દુધ ભઠી ઉપર મુકવું, ઉફાળો આવી જાય એટલે ખમણ નાખવુ. થોડીવાર રહી ઉતારી લઈ ખાંડ તથા સુગંધી નાંખવી.

ખીર મખાંણાની.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦॥ મખાણા શેર― એલાઇચી તોલો ૦

મખાંણાં કુટીને દુધનો ઉફાળો આવી જાય એટલે નાખી દેવા પછી જરાવાર રાખી ઉતારા લઇ ખાંડ તથા સુગંધી નાખવાં.

ખીર પીસ્તાની.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦॥ પીસ્તા ―॥ એલાયચી તોલો ૦

ખાંડ શેર ―॥.

પીસ્તા કુટીને મગ જેવડા ટુક કરવા, દુધનો ઉફાળો આવી જાય એટલે તે પીસ્તા કુટેલ નાખવા પછી જરાવાર રાખી ઉતારી લઇ, ખાંડ સુગંધી નાંખવાં.

બદામની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦॥ બદામ શેર―॥ એલાઇચી તોલો ૦

બદામ ભીંજવી ઉની કરી છાલ ઉતારી મગ જેવડા ટુક કરવા. દુધનો ઉફાળો આવી જાય એટલે તે બદામના ટુક નાખવા, પછી જરા વાર રાખી ઉતારી લઈ ખાંડ સુગંધી નાખવાં.

છુવારા ખારકની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦॥ ખારક શે ―॥ એલાઇચી તોલો ૦

ખારકને દુધમાં ઉફાળો આવી જાય એટલે પધરાવવા, જરા વાર રાખી ઉતારી ખાંડ સુગંધી નાખવાં.

બાશોંદી

દુધ શેર ૪ ખાંડ શેર ०॥। એલાઇચી તોલો ०॥

દુધને કઢાઈમાં ચડાવવુ એક ઉફાળો આવે એટલે આંચ જરા ધીમી કરવી પછી ઉપર તર આવતી જાય તે એક તરફ ચડાવતા જવું, ઓટાતાં તવીથા ઉપર જાડું જણાય એટલે તર વીગેરે ભળતી કરી ઉતારી લેવુ પછી ખાંડ અથવા બુરૂં અથવા સાકર જે નાખવુ હોય તે તથા સુગંધી નાખવી. કેસરી કરવી હોય તો કેસર તોલો ૦ તથા બરાસ વાલ ૦ નાખવુ.

ગુલાબપાક.

ગુલાબનાં ફુલ નાં. ૫૦ શાકર શેર ૧

ગુલાબનાં ફુલ નાં. ૫૦ ચૈત્રી સાચાં લેવાં અને સાકરની ચાસણી કરવી ચાસણી હાર જેવી લેવી અને તેમાં ગુલાબનાં ફુલની પાંખડી અંદરની તોડીને તેમાં નાખવાં અને જરા ઘુંટવી, સફેત થાય પછી તેને જમાવી દેવુ અને તેને અરધો આંગલ જાડી રાખવી પછી તેના ટુક કરવા અને તે ગુલાબપાક ઊનાળામાં વધારે કામમાં આવે છે અને ફાયદાકારક છે.

પ્રકાર ત્રીજો.

મીઠાઇ કરવાની વીગત.

ઠોર કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ૦ાા તથા નેટલેંજ પાણી નાખીને મીલાવવું પછી તેના જેવડા લુવા કરવા હોય. નેટલા કરવાં શેર ૧ નાં આઠથી બાર સુધી કરવા અને તેને વણીને પાંચ પાંચ છેદ કરવા અને પછી ઘીમાં તળવાં તે મંદી આંચથી તલવાં પછી જ્યારે પાકે ત્યારે બહાર કાઢી ટાઢાં કરી ખાંડની ચાસણી લછાદાર કરી ઘુંટી એક થાલીમાં ઘી ચોપડી ઓળી ઓળી મુકવા.

કમતી મોણનાં ઠોરની રીત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાાા ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં મોણનું ઘી શેર ૦ા નાખવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ઠોરની ત્રીજી રીત.

મેદો શેર ૧ ઘી સેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ≡ નું તથા દહીં શેર – નું મોણ દેવું બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે.

સકરપારા કરવાની રીત ઠોર પ્રમાણે.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧

મેદામાં ઉપર પ્રમાણે મોણ દઇ બાંધવો મેદો બાંધી થોડીવાર રેવા દઈ મોણનું ઘી ઠરે એટલે પછી તેને વણવાનો ચકલો હોય તે પ્રમાણે વણી ચાકુએથી આડ ત્રાંસા કાપા કરી સકરપારાના ઘાટ જેવા કરવા તેમાં છેદ કરી એક એક સકરપારામાં પાંચથી સાત છેદ કરી કડાઇ નું ઘી ગરમ થયું હોય તેમાં નાખી પકવવા અધકચા થાય ત્યારે ફેરવા પાંકે ત્યારે એક ટોકરીમાં બહાર કાઢી લેવા તે નીચે ઘી ઉતરવાની થાળી રાખવી ઘી નીતરી જાય ત્યાર બાદ ચાસણી લછાદાર ચાસણીથી ચગલેશી લેવા.

જેવી રીતે ઉપરમા ઠોરની વીગત આપી છે તેવીજ ઉપરની ઠોરની માફક થાય છે.

ઠોરની ચોથી રિત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૦ાાા

મેદા શેર ૧માં ઘી શેર ≈ નું મોંણુ દઈ ઉપરનાં ઠોરની રીત પ્રમાણે કરવાં પણ મોંણુમાં શેર ~ ભાર છાસ નાખવી.

શેવના લાડુ કરવાનિ રિત.

મેદો શેર ૧માં ઘી શેર ૦ા≈ નું મોંણુ દેવું અને તેટલુંજ પાણી નાખવું તે મેદો બાંધી અરધી કલાક રેવા દેવું અને મોંણ ઠરી જાય એટલે તે મેદાની અગોઠા જેવી જાડી કરી એ સેવ વણવી અને એક વેંત લાખી કરવી કડાઇમાં ઘીના પ્રમાણથી તે વણેલી સેવ નાખવી તે પાકા કરે તેટલીવારમાં બીજી સેવ વણવી આગલની સેવ કડાઇમાં નાંખી હોય તે અધપાકી થાય એટલે ફેરવવી પરીપકવ થઈ જાય એટલે બહાર કાઢી ટોકરામું નાંખવી તે નીચે ઘીની તરવાની થારી રાખવી તેમાં ખાંડની ચાસણી ત્રણ તારી નાખવી પછી તેના લાડુ વારવા જેવા થાય ત્યારે વારવા.

દહીંની સેવના લાડુના વીગત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ સુગંધી એલચી તોલો ૦ાા દહીં શેર ૦ાા

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ૦ા મોંણનું નાખવું તથા તેની મેગું દહીં શેર ૦ાા નાખવું મોંણમાં તેનાથી મેદો બાંધવો અને બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે.

આંબાના રસના સેવના લાડુ.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૦ાા સુંગધી એલચી તોલો ૦ાા

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ૦ા≈ મોંણુ નાખવું તે મેદો આંબાના રસથી બાંધવો પછે ઉપરની ક્રીયા પ્રમાણે કરવી.

નારંગીના સેવના લાડુ.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ાા સુંગધી તોલો ૦ાા

કસ્તુરી વાલ ૧ તે ન હોયતો જાવંત્રી તોલો ૦ાા

મેદો શેર ૧ માં મોંણ શેર ૦ા~ તથા નારંગી નાં. ૫ મોટી હોય તો અથવા નાની હોય તો નાં. ૮ તેનું જીરૂં નાખી મેદો બાંધવો મેદો બાંધ્યા પછી ઉપરની ક્રીયા પ્રમાણે કરવું.

લીંબુના રસની સેવના લાડુ.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર રા સુગંધી તોલો
બરાસ વાલ ૧ાા એલચી તોલો ૦ાા

મેદા શેર ૧ માં ઘી શેર ≡ મોણ નાખવું તથા લીંબુનો રસ શેર ૦ા નાખી મેદો બાંધવો બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે.

અધ કઢેલાં દુધના સેવનો લાડુ.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર રાા
દુધ શેર રાા બરાસ વાલ ૧ાા

દુધ જ્યારે રબડી જેવું થાય ત્યારે ઉતારી લેવું પછી મેદા શેર ૧ માં ઘી શેર ≡ મોણ નાખવું પછી મેદામાં દુધ નાખી મેદો બાંધી સેવ કરવી બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે ચાસણી ચોતારી.

મનોરના લાડુની વીગત.

મેદો શેર ≡ ચોરીઠો શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૩
બરાસ વાલ ૧ાા ઘી શેર ૦ા–

ચોરીઠો શેર ૦ાા દહીં શેર ૦ાા ઘી શેર ૦ા– ભારનુ મોણ દેવું. તેમાં મેંદો શેર ≡ મીલાવી બાંધવો કલાક ત્રણ રાખી મુકવો મે ઝારો સુપેત વટાણાના છેદ જેવો ઝારો લઇ પાડવો પછી સેવ પરીપકવ થાય ત્યારે એક છીબડીમાં નાખવું નીચે થાલી રાખવી ઘી નીતરવા દેવું પછી ખાંડની ચાસણી ચોતારી લઇ તેમાં સુગંધી નાખી લાડુ બાંધવા.

દહીંના મનોરની ક્રીયા.

મેદો શેર – ચોરીઠો ૦ા ભેંસનું દહીં શેર ૨ ખાંડ શેર ૪
ઘી શેર ૧૦ એલચી તોલો ૦ાા અથવા બરાસ વાલ ૧

મેદો શેર – ભાર તથા ચોરીઠો શેર ૦ા એ બે ભેળાં કરી મોણ ઘી નું શેર – ભાર નાખવું પછી દહીં શેર ૨ ઉપર લખ્યા મુજબ દહીંને આગલે દીવસ બાંધી રાખી તેમાંથી પાણી નીકલી ગયા બાદ સવારના તે દહીંને વાટીને તેમાં મેદો તથા ચોરીઠો તથા મોણ મીલાવીને મસલવું પછી તેનો મનોર પાડવો પછી ચાસણી આગલથી કરી રાખવી ને તરત કાઢીને ચાસણીમાં નાખવું તેને પાછું સુગંધી મીલાવી લાડુ બાંધવા. જેવા થાય ત્યારે બાંધી લેવા ચાસણી ચોતારીથી જરા તેજ લેવી

આદુનો મનોર.

મેદો શેર ૦ા=   ચોરીઠો શેર ૦।= આદુ શેર ૦ા કાચું
ઘી શેર ૧ા   ખાંડ શેર ૪ સુગંધી
એલાઇચી તોલો ૦ાં

આદુ કાચું લેવું પછી તેને બાફવું પછી ઝીણું પીસવું તે મેદા તથા ચોરીઠામાં મીલાવવું મોણ શેર ૦।- નાખવું બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે આદુ કાચું ન મલે તો આદાના રસથી બાંધવા.

ગીદડીનો મનોર.

મેદો શેર =   દુધ શેર ૪ ચોરીઠો શેર = ખાંડ શેર ૩ા
સુગંધી એલાઇચી તોલો ૦ા

તેની વીગત દુધ શેર ૪ ને ચુલા ઉપર ચડાવી દુધમાં રબડી જેવું થાય ત્યારે તેમાં લીંબુ અરધાનો રસ નાખવો અને દુધ ફાટી જાય એટલે તેનું પાણી એક છરણીથી નીચોવી નાંખવું અને તેને પીસી નાખવો પછી ઉપર લખેલ ચોરીઠો તથા મેદો ઘી શેર ≡નું મોણ દઇ મીલાવી દેવો પછી તેનો મનોર પાડવો બાકી ક્રીયામાં ચાસણીમાં પરબારો મનોર નાખવો પછી લાડુ બાંધવા, ચાસણી ચોતારી નાખવી.

મનમનોરનાં લાડુ.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ા દૂધ શેર ૩ સુગંધી જાયફલ તોલો ૦ા
ખાંડ શેર ૩ા   કેશર તોલો ૦।

વેસણ શેર ૧ દુધમાં ધોળીને ચુલા ઉપર ચડાવી હલાવતા જવું. સારાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું પછી તેનો મનોર પાડવો ને પાકે ત્યારે ઉતારી લેવું પછી તેને મનોર પાડવો ને પાકે ત્યારે પરબારી ચાસણીમાં નાખવો તેમાં કેશર તોલો ૦। નાખવું ખાંડ શેર ૩ા ની ચાસણી ચાર તારી લેવી બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે. અને તે મનોરનો ધીમે આંચે કરવો કાચો પડવા દેવો નહીં.

દુગડાનો મનોર.

મેદો શેર ૦ા   ચોરીઠો શેર ૦ા   ખાંડ શેર ૩ા
ઘી શેર ૧ા   સુગંધી જાયફલ તોલો ૦ા દુધ શેર ૩

દુધ શેર ૩ માં મનોરની ક્રીયા પ્રમાણે કરવી ઉપર એટલે મન મનોરની ક્રીયા પ્રમાણે કરવો.

ત્રીગડાનો મનોર.

મેદો શેર ૦।-   વેસણ શેર ૦।-   ચોરીઠો શેર ૦।

ખાંડ શેર ૩ાા સુગંધી જાયફલ તોલો ાા. દુધ શેર ૩ ઘીશેર૧ા
ક્રીયા. ઊપરના મન મનોર પ્રમાણે કરવી

લીંબુના રસનો મનોર.

મેદો શેર ાા ચોરીઠો શેર ાા લીંબુનો રસ નંગ ૨૫નો
ઘી શેર ૧ા ખાંડ શેર ૪.

મેદો શેર ાા તથા ચોરીઠો શેર ાા ભેળા કરી તેમાં ઘી શેર ા—નું મોણુ દઇ અને તે બંધાય તેટલો રસ લઇ તેમાં એક કલાક ભીંજાવી દેવો તેનો મનોર પાડવો. ચાસણી ચારતારી કરવી ખાંડ શેર ૪ લેવી. બાકીની ક્રીયા આદાંના મનોર બરોબર કરવી સુગંધી તોલો ાા જાયફલ અથવા જાવંત્રી નાખવી,

સુરણનો મનોર.

સુરણ શેર ૧ મેદો શેર ાા ચોરીઠો શેર ાા.
ઘી શેર ૧. ખાંડ શેર ૬ સુગંધી જાયફલ તોલો ાા

સુરણ શેર ૧ ને માટી લપેટી ઊની રાખમાં મુકવું બફાઇ જાય ત્યારે તેની છાલ ઉખેડી તેને પીસી નાખવું તેમાં ચોરીઠો તથા મેદો મીલાવી. મોણનું ઘી શેર ા— નાખવું પછી તેને પાણીથી બાંધવો ને મનોર પાડવો ચાસણી ત્રણ તારી લેવી બાકી ઉપરના મનોર પ્રમાણે કરવું ને લાડુ બાંધવા.

સકરકંદનો મનોર.

કંદ શેર ૧ મેદો શેર ાા ચોરીઠો શેર ાા
ઘી શેર ૨ા— ખાંડ શેર ૬ સુગંધી જાયફલ તોલો ાા
આની ક્રીયા ઉપરના સુરણના મનોર પ્રમાણે કરવો.

આલુનો મનોર.

બટેટાં શેર ૧ મેદો શેર ા ચોરીઠો શેર ાા
ઘી શેર ૨ ખાંડ શેર ૫ જાયફલ તોલો ા.
ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે કરવી.

કાચા કેલાનો મનોર.

મેદો શેર ાા કેલા શેર ૨ ખાંડ શેર ૪
ઘી શેર ૨ સુગંધી તોલો ૧

કેલાને ઉપર પ્રમાણે ગરમ રાખમાં ભારવાં બાફી જાય એટલે કાઢવાં મુંછી તેમાં મોણ દેવું બાકી ક્રીયા ઉપર ચાસણી ચારતારી

આંબાના રસનો મનોર.

મેદો શેર ૦॥ ચોરીઠો શેર ૦॥ ઘી શેર ૧॥
ખાંડ શેર ૪ કસ્તુરી વાલ ૨ અથવા જાવંત્રી તોલો ૧
કેશર તોલા ૦। આંબાનો રસ સેર ૨
ક્રીયા પાનાં ૬ પ્રમાણે.

આંબાના રસને ઓટાવી અરધો રએ ઓટાવતી વખત ગરત શેર ― નાખવું પછી મેદા તથા ચોરીઠોમાં મોણુ શેર ૦। ગરતનુ નાખવું પછી અંદર થોડુંક દહીં મેલાવવું ને પછી બે કલાક રેવા દેવું, પછી અંબરસ મીલાવી એનો મનોર પાડવો ને ચાસણી ઠોરના જેવી લેવી આટલે ચાસણી ચોતરી લેવી પછી લાડુ બાંધવા.

નારંગીનો મનોર.

ચોરીઠો શેર ૦॥ મેદો શેર ૦। ગરત શેર ૧॥ ખાંડ શેર ૩
સુગંધી તોલો ૧ જાવત્રી અથવા કસ્તુરી વાલ ૨ નાખવી
કેશર તોલો ૦।

નારંગીનું જીરૂ કાઢી તેનાથી મેદો તથા ચોરીઠો બાંધવો મોણુ શે. ૦। ગરતનુ નાખવુ. પછી મનોર પાડવો બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે.

ગગન કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

કરવાની રીત મેદો શેર ૧ માં મોણુ ગરતનુ શેર ૦। નાખવુ આગળ લખેલા સેવના જેવો મેદો બાંધવો તેને વેતવેતના કટકા કરવા અંગોઠા જેવી સેવ જાડી વણવી તેને મંદી આંચે તરવીને પછી ચાસણી છુટી ઠોરની માફક પાવી આ વસ્તુ જેવી રીતે સેવના લાડુ થાય તેટલીજ રીતે ગગન થાયછે બાકીની રીત સેવના લાડુ પ્રમાણે કરવી. અને વેંત વેંતના ટુકડા કરી પાવા.

મેદાના લાડુ કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧॥ ખાંડ શેર ૩ દુધ શેર ૧॥
સુગંધી તોલો ૧ એલચી તથા બદામ પીસ્તા તોલા ૪
મેદો શેર ૧ મોણુ ગરતનુ શેર ૦। નાખવું પછી ધાર કરી બુંદી પાડવી ને ચાસણી આગળથી કરી રાખવી તેમાં બુંદીપરં બારી નાખવી

ચાસણી ત્રણ તારથી જરા તેજ રાખવી પછી લાડુ બાંધવો ઉપલી સામગરી દૂધને બદલે પાણીમાં પણ થાય છે તે ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી ચાસણી ત્રણ તારી લેવી.

ખોવાનો મનોર કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦।ન ચોરીઠો શેર ૦।=. ખોવા શેર ૦।—
ખાંડ શેર ૨। સુગંધી તોલો ૧ એલચી ૦। તોલે.

મેદો તથા ચોરીઠામાં મોણ શેર ૦ન ગરત નાખી પછી તેમાં ખોવો મીલાવવો. પછી તેનો મનોર પાડવો, બાકી રીત આ મનોર પ્રમાણે કરવી.

ખોવાનો મનોર બીજી રીત.

ખુવો શેર ૧ વેશણ શેર નવટાંક ખાંડ શેર ૩
ઘી શેર ૧

ફીયા ખુવામાં વેશણ મીલાવી તેની સેવ પાડી ચાસણીમાં નાખી ઉપર પ્રમાણે કરવી.

દહીંવડા કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦।। દહીં શેર ૩ ઘી શેર = ખાંડ શેર ≈

દહીંને રાતનું કપડામાં બાંધી રાખવુ આખી રાત બાંધી મુકવુ પછી સવારના દહીંને વાટી (પીસી) તેમાં મેદો મીલાવવો પછી જો કઠણ રહે તો જરા દહીં હલાવવુ પછી હથેલીમાં વડાની જેમ ઘડવા પછી તે કડાઇમાં ઘી મુકયુ હોય તે ઠાર જેવું થાય ત્યારે વગર છેદ કરે તરવાં અધ પાકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવા પછી એથી અઢી તારી ચાસણી કરવી પછી તેમાં તે દહીંવડાં ડબોવી દેવાં કદ પડે ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં ધીરજથી કાઢવાં ભાંગવા દેવાં નહી.

દીવડાની વીગત.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૬ તલ તોલા ૨

મેદો શેર ૧ માં મોણ શેર ૦।— ગરત નાખવુ તેને ઠારની માફક બાંધવો પછી તેમાં તલ નાખવા ને મોણ ઠરે ત્યારે તેના લુવા પાડવા પછી તેને હથેલીમા લઇને બાટી જેવો ચપટો ઘાટ કરવો પછી એની વચમાં અંગોઠો દાબીને બાડો કરવો પછી તેમાં છેદ થુએથી ૭-૮

કરવાં પછી ફી મુકી ઠોર જેવુ થાય ત્યારે તેમાં તરવા મુકવાં મંદી આંચે પાકવા અધ પાકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં પછી ઠરે ત્યારે ચાસણી ત્રણ તારી કરી નીચે ઉતારી ઘુંટવી. અને પછી તેમાં ડબોવી એક થારીમાં ઘી ચોપડી મૂકયું હોય તેમાં નાંખવાં.

દીવડાંની બીજી રીત.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ તલ તોલા ૨

મેદો શેર ૧ માં મોણ શેર ૦‌ગરત નાખવુ તથા તલ નાખવા પાણી નાખી ઠોરના જેવુ વણવુ પછી બે હાથે ચાર ખુણા રવાઇના ફુલ જેવો ઘાટ કરવો પછી તેને મંદી આંચે તરવુ અધ પકા થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં ઠરે ત્યારે ચાસણી ઠોર જેવી કરી ઘુટીને પાવ.

ચપટીઆ ખાજા.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં મોણ શેર ૦‌ગરત નાખવું તેટલુજ પાણી નાખી મેદો બાંધવો પછી તેના લુવા પાડવા પછી ઠોરના જેવડા વણવા પછી તેના કાંઠા ઊપર ચારે બાજુ ફરતી ચપટી કાંગરા જેવી કરવી પછી તેમાં પાંચ છ છેદ કરી કરવા પછી ઠોરને જેમ મંદી આંચે તરવા અધપકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં. પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવા ને ઠડા થાય એટલીવાર પછી ચાસણી ઠોર જેવી કરી ઘુટીને એક બાજુ પાવા.

બીજા ખાજા ગુથણીના.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં મોણ શેર ૦‌ગરત નાખવુ તેટલુજ પાણી નાખી બાંધવા પછી ઉપરનાં ચપટીઆ ખાજાની રીતે રીતે વધારામાં ચપટી પાડવા નહીં અને ફરતાં ગુંજાંની ગુણીની પેઠે કરડા પાડવા પછી તેને એક બાજુ પાકીને કેટલાંક કારાં પણ રાખે છે વગર પાઆ.

મેદાની બુંદાના

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ા ખાંડ શેર ૩ દુધ શેર ૧ા

સુગંધી તોલો ૦ાા એલાચીની દ્રાખ તોલા ૨

મેદાને દુધમાંનું ઘોર કરવો પછી તેમાં શેરે ૦)‌ ભાર મોણ ગરત નાખવુ પછી ગરત ભઠી ઉપર મુકવુ ગરત તેજ થાય ત્યારે વટાણા જેવા છેદનો ઝારો કડાઇ ઉપર રાખી ઝારામાં ઘોટ નાખવો એક હાથે

ઝારો ઝાલી બીજે હાથે ઝારામાં નાખેલો ઘોળને હલાવવો. ગરતના પ્રમાણમાં બુંદી પડે પછી ઝારો લઇ લેવો. બુંદી પાકી જાય ત્યારે ત્રણ તારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં બુંદી નાખતા જવુ બુંદી બધી પડી રહે પછી તેમાં સુગંધી મેલવીને લાડુ બાધવા જેવુ. ઠરી જાય ત્યારે બાંધી લેવાં.

દહીથરા.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ દહીં શેર ૦॥

સુગંધી તોલો ૦। એલાચી

મેદો શેર ૧ માં મોણ ગરત શેર ૦|- ભાર નાખવુ ને દહીંથી બાંધવો ને મોણ ઠરે ત્યારે ઠોરને જેમ જાડાં વણવો છેદ કરવા નહી ઠોર જેવુ ગરત થાય ત્યારે તરવા મુકવાં અધ પાકા થાય ત્યારે ફેરવવા પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી ટોકરામાં મેલવા ઠરી જાય ત્યારે ખાંડનુ બુરૂ કરી બુર રરી બુરામાં સુગંધી મેલવી તેની એટલે દહીંથરા જેટલાં કીધા હોય તેના માથે એક બાજુ ચડાવી દેવું.

તલશાકરીની રીત.

મેદો શેર ૧ તલ શેર ૧ ગરત શેર ૧ બુરૂ શેર ૦॥

સુગંધી તોલો ૦॥ એલાચી.

બીજુ દહીંને ઠેકાણે તલ આવા બાકી ઉપરના દહીંથરાંની રીતે રીત કરવી.

માખણવડા.

મેદ. શેર ૧ માખણ શેર ૦|- ગરત શેર ૦॥

સુગંધી તોલો ૦। દહીં શેર ૦॥ બુરૂં શેર ૦॥

મેદામાં માખણ મેલવવુ પછી દહીંથી બાંધવું છેદ પાડા વગર તરવાં બાકી ઉપરના દહીંથરાંની રીતે રીત.

પપંચી, કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦॥ ચોરીઠો શેર ૦। ગરત શેર ૧। ખાંડ શેર ૨

મેદામાં મોણ ગરત શેર ૦। અને ઠોરની પેઠે વણવા નાંખવુ ત્યાર પછી ઉપર લખેલો ચોરીઠો લઇ થાલીમાં ગરત નાખવુ પછી હાથેથી ખુબ મથીને શાટો કરવો પછી મોણ દીધેલો મેદો શાટા સાથે મેલાવવો પછી તેનો પાણી થોડું નાખી ઠોરના મેદા જેવો બાંધવો પછી થોડીવાર રાખી મોણ ઠરે એટલે ઠોરના જેવડા લુવા નાં. ૧૦ પાડવા પછી તેને વણવા પછી ગરત

કડાઇમાં નાખી ઠોર જેવુ કરવુ પછી તેમાં તરવાં અધપાકાં થાય ત્યારે ધીરે રહીને ફેરવવી ફરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કઢાવી પછી ચાસણી બે તારી કરવી ચાસણી છુટા પીના પાંચવી કંદ પડે ત્યારે ચાસણીથી બહાર કાઢી લેવી.

ઠોર વડી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦ાા ચોરીઠો શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧ા ગરત શેર ૧

ચોરીઠાનો સાંટો કરવો તે મેદામાં ઘી શેર ૦ા૰ નાખી મોણુ દેવું સાટો મેલવવો પછી પાનીથી બાંધવો પછી તેના લુવા પાડી ગલીઆ ઘાટના કરવા પછી ગરત મુકી ઠોર જેવુ થાય ત્યારે તેને તલવા અધપાકાં થાય ત્યારે બહાર કાઢી શું એથી ૬-૮ છેદ કરવાં પછી પાછાં તેને તલવાં મુકવા કરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાડવા એથી ત્રણ તારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં નાખવાં કદ જામે ત્યારે બહાર કાઢવા.

જલેબી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ચોરીઠો તોલો ૨ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ાા
કેશર તો૦)॥

જલેબી કરવી હોય તેથી બે દીવસ આગલથી મેદાને ચોરીઠો ત્યાર કરવો જે બે દીવસ અગાઊથી આથો નાખવો. ને કેવી રીતથી તે વાંચી સમજાશે જેટલી પોતાને કરવી હોય તેટલો મેદો લઇ શેર ૧ મેદો હોય તો ચોરીઠો તોલા ૨ લેવો તેને બે રૂપીઆ ભાર ગરત લઇને મથવો મથીને મેદો તેમાં મીલાવવો છે તેને રોટલી જેવો બાંધવો પછી તેને ટુપી ટુપીને પાણી નાખતાં જવું ને પછી મેદો હાથમાં લેવા જાય તો હાથમાંથી નીકળી જાય તેવો રાખવો પછી હાંડલીમાં ભરી દેવો હાંડલીનુ મોહ ઢાંકી રાખવુ બે દીવસ રાખી ત્રીજે દીવસે એક ફુલડો લઇ તથા કાચલી બેમાંથી એક લઇ તેમાં ટચલી આંગરી આવે તેવુ છેદ કરી પછી નવી મુકી ગરત ઠોર જેવું થાય ત્યારે કાણુ પાડેલી કાચલી અથવા ફુલડો હોય તેમાં ઘોળ નાખવો હાથેથી હલાવીને નાખવો છેદ આડી આંગલી રાખવી પછી નવીમાં પેહેલો આંટો બંગડીથી જરા મોટો કરવો ને તેના ભીતર ત્રણ આંટા બીજા કરવાં એવી રીતે તવામાં માય તેટલા કરવા પછી જરા ફેરવવા પછી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં નાખતાં જવું પછી એક પછી એક એવી રીતે જેટલાની પાડવી હોય તેટલાની પાડવી તેની ચાસણી દોઢ તારી કરવી એક તારીથી જરા કરડી એટલે દોઢ તારી કેહેવાય પછી તેમાં કેશર નાખવું અરધું કેશર ઘોળમાં નાખવુ

ને અરધુ ચાસણીમાં નાખવુ એક ઘાણુ તવામાંથી ચાસણીમાં નાખવો પછી બીજો ઘાણુ થાય એટલે તેને કાઢી લેવો એ પ્રમાણે જેટલાની તરવી હોય તેટલાની કરવી.

અડદની દાળની શામગરી અમૃતી કરવાની રીત.

દાળ શેર ૪ . ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ા કેશર ૦)≡ ભાર

અમ્રતી કરવાની ક્રીયા છીલકાવારી અડદની દાળ આગલે દીવસે ભીજાવવી અને બીજે દીવસે તેને ધોઈ છીલકા ઉતારી પછી તેને ખુબ જીણી વાટવી તેમાં આખો દાણો રહે નહી. પછી ખાંડીનાં છરણાંથી ખુબ જોર દઇ છાંણી નાખવી પછી તેને થારીમાં લઇ ખુબ ફીણવી તેને પાણીમાં મુકી વાટકીમાં ટીપું જો તરી આવે એટલે તે ફીણાઇ ગઇ. એમ સમજવું પછી એક નાનકલાકનો કટકો વેંત એક લેવો તેને એવડુ કરવું પછી તે સમચોરસ થાય ત્યારે તેની વચમાં વ-ટાણાના જેવડો છેદ કરવું તે છેદને ચારે બાજુ ઓટી લેકું વાટેલી દાળને કપડાંમાં મુકી. તવીમાં ઘી મુકવું જલેબી જેવું થાય ત્યારે ઉપ-રના છેડા મુઠીમાં લઇ દબાવી ગોર આંટો કરવો આંટા માથે સાંકરાં જેવી ગુંથણી કરવી. તવીમાં મીય એટલા કરવાં. તે પાકી જાઇ ત્યારે બહાર કાઢી. ચાસણી એતારી કરી રાખી હોય. તેમાં ડબોવી દેવી. બીજો ઘાણુ મેલી ચાસણીમાંથી બહાર કાઢી લેવી. જેટલી કરવી હોય તેટલી આં પ્રમાણે કરવી. તેવી રીતે કરડા પાડતાં ન આવડે તો જલેબીના જેવી પણ થાય છે.

મેદાનો મોનથાર કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧	ગરત શેર ૧	ખાંડ શેર ૨ા	કેશર ૦)≡
દુધ શેર ०ા	સુગંધી એલચી તોલો ०ાા		

મેદા શેર ૧ માં ગરત શેર ०ા તથા દુધ શેર ०ા તેનો ધ્રાબો દેવો તેની અંદર મોટી કણી રહે નહીં પછી ઘી ઉનું કરવું ઘી ઉનું થાય ત્યારે તેમાં નાખી સેકવો બદામી રંગ થાય ત્યારે ઉતારી લેવો પછે ચાસણી ત્રણ તારથી જરા ચડતી કરવી પછે તેને નીચે ઉતારી તેમાં મીશ્રીનો રવો તોલા ૨ નાખવો. કંદ જામવા દેવો કંદ જામા પછે ઉપર નો સેકેલો મેદો હોય તે ચાસણીમાં નાખવો પછે તે હલાવવો ઢારવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી મેલાવીને ઢારી દેવો.

ધારીની શામગરી ધારી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ દુધ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧॥ ઘી શેર ૧॥

મેદા શેર ૧ ને દુધ શેર ૨ તે બેનો દુધમાં ગોર કરવો ને તેને પીતલના ટોપમાં ખદફાવવું ને તવીથેથી હલાવવું નીચે બેસવા દેવું નહી. પછી રોટલીના લુવા જેવું કઠણ થાય ત્યારે ચુલા ઉપરથી ઉતારી લેવું પછી તેના લુવા કરવા. ઠરયા પછે વણવું તે અોરીઠા વગર વણવું. મઠડી જેવડાં નાના વણવાં પછી કડાઇમાં ઘી મુકી ધીઠારથી જરા તેજ રાખવું પછી તે તરવાં મુકવાંને વીખાઅતો આંચ જરા તેજ કરવો પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં પછે ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી કરી હોય તેને જરા ધુટવી પછે તે ઠરે પછી ગલેરી લેવી તેનું નામ ધારી કહેવાય છે.

ધારીના બીજી રીત.

માવો શેર ૧ ખોપરાનું ખમણ શેર ૦॥ ઘી શેર ૨॥ પીસ્તા તો૦ ૫ મેદો શેર ૧ સુગંધી એલચી તો૦ ૦॥ મીશ્રી શેર ૧॥

પેલા ખોપરાના ખમણને જરા સેકવું પછે માવો છુટો રાખી હોય તે ખોપરાના ખમણ સાથે મેલાવો પછે પીસ્તાના મંગીયાં કરી રાખ્યા હોય તે પણ મેલવવાં પછી સુગંધી મેલાવવી. પછી જેવડી કરવી હોય તેટલા ભાગ કરી લાડુ બાંધવા. પછી મેદો લઇ મેદામાં મોણુ ગરનનુ શેર ૦। દઈ પાણીથી મેદો બાંધવો પછી જેટલા લાડુ બાંધા હોય તેટલા મદાના લુવા પાડવા પછે તેને પુરીની જેમ વણવું. પછે તેને નવા પુરીની જેમ ભરવું તે લાડુ માથે પુરી ચડાવવી. પછે તેનો બાટીના જેવો ઘાટ કરવો. પછે તેને તરવું ઘીમાં પાકી જાય એટલે બહાર કાઢી લેવી. પછે બીજું ઠરેલું ઘી હોય તેને જરા ગરમ કરવું ઘી ઠરવા મંડે એટલે ધારીને ઘીમાં ગલેરી લેવી. જેવી રીતે ઠારમાંથી ખાંડ ચડાવીએ છીએ તેવી રીતે ધારીમાં ઘી ચડાવી દેવું. પીસ્તાનાં અરીયાં ઉપર દાબવાં.

મેવાટી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧॥ ઘી શેર ૧॥ બદામ શેર ૦॥ ખીશમીશ શેર ૦। ખાંડ શેર ૧ મીશ્રીનો રૂવો શેર ૦॥। પીસ્તા શેર ૦। ચારોલી શેર ૦। સુગંધી એલચી તોલો ૧

બદાંમ તથા પીસ્તાના મગીઆ એટલે ઝીણા ઝીણા મુંગ જેવડા કટકા કરવા ચારોલી આખી રાખવી. ખીશમીશ આખી રાખવી પછે

તેમાં મીશ્રીનો રવો મેલાવો પછે, તેમાં લાડુ બંધાય એટલુ ઘી નાખવું પછે તેના લાડુ નાના સફરચંદ જેવડા બાંધવા. પછે મેદામાં મોણુ ગરતનું શેર ૧ મેદામાં ૦)= ભાર નાખવુ પછે મેદો પાણીથી કઠણ પુરી જેવો બાંધવો પછે જેટલા લાડુ વારવા હોય તેનો બમણાં લુવા પાડવા પછે એ પુરીથી લાડુ ઢંકાઈ જાય તેવડી પુરી વણવી. પછી એક પુરી હાથમાં લઇ તેની વચમાં લાડુ મુકી બીજી પુરી ઉપરથી ઢાંકી બે પુરીનો ભાગ મીલાવી વચોવચથી ચપટીથી કીનાર કાઢી તે કીનારને ગુથવી પછે ઘી મુકી. ઘી ઠાર જેવું થાય ત્યારે તરવી. ઘીમાં ડુબે એટલી મેલવી પછે તવીથાથી ઉપર હેઠળ કરવી પાકી જાય ત્યારે બાહાર કાઢવી પછે ચાસણી ત્રણતારી કરવી. તે ચાસણીને ઘુંટવી પછી તેને પાઇ દેવી ઠારની માફક પાઇ દેવી.

ખુવાટીની સામગરો.

ખુવો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાાા સુગંધી તોલો ૧
મેદો શેર ૦ાા મીશ્રી શેર ૦ાાા

ખુવા બાટી કરવાની રીત. ખુવાને જરા ઘી નાખી સોતરવો પછે તેમાં મીશરીનો રવો તથા સુગંધી મેલવવા પછે તેના લાડુ બાંધવા જેવડી કરવી હોય તેવડા લાડુ બાંધવા પછે મેદામાં મોણું ગરતનું મેદા શેર ૧ માં ૦)= ભાર નાખવું પછે પાણી નાખીને બાંધવો. પછી લાડુથી બમણા લુવા પાડવા. બાકીની ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે.

ચંદ્ર કળાની શામગરી.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ા ખાંડ શેર ૨ા ચોખાનો લોટ શેર ૦ા)
ગુલાબના ફુલ ૪

ચંદ્રકલા કરવાની રીત. મેદો શેર ૧ માં મોણુ તોલા ૨ ગરત નાખવું પછે પાણીથી કઠણ બાંધવો પછી તેમાં ખાડા કરીને પાણી છાંટી મુકવું એક કલાક રહયા બાદ પછી તેને ટુપવો ટુપતા જવુને પાણી નાખતાં જવું ને કેવો નરમ કરવો કે હાથમાં લઇએ તો આફડો લાંબો થાય તેવો નરમ રાખવો પછી ૦ા= ચોરીઠો લઇ તેમાં સુપેત, કઠણ ઘી નાખી એક થારીમાં ખુબ મથવો એટલે તે સાટો કહેવાય. પછી હાથની ગરમીથી નરમ થઇ ગયો હોય તેથી, જરા અરધી કલાક રહેવા દેવો. પછી બાંધેલા લોટના બે લુવા કરી એક ભાગ એક ચોખી થારી ઉંધી કરી ચોરીઠો ભરભરાવી એક ભાગને ગોળ કરીને ચોરીઠામાં બોરીને થારી ઉપર મુકવો પછી તેને વેલણથી વણવો. પછી તે બાજરાના

રોટલાથી જરા પાતરો થાય એવડો મોટો કરવો પછી તે સાટો એની માથે અરધો ચોપડવો પછી વચમા આંગલીએથી છેદ કરવું તે છેદને ચારે બાજુથી લપેટી વીટો કરી દેવો પછે એ હાથેથી જેને ઉપાડી વ-ધારવો પછી તે અંગોઠા જેવો જાડો રહે ત્યારે તેને વચમાંથી તોડી એક આંગલી ઉપર ઉપરાંઉપરી આંટા દઇ જેવડી મોટી કરવી હોય તે વડા અનુમાનથી આંટા કરવાં પછી ઉપલો છેડો આંગરી કાઢી લઇને તે છેદમાં ખોશી દેવો પછી તવી ચુલા ઉપર મુકી ઘી નાખવુ ઘી હીર જેવું થાય ત્યારે તે લુવો લઇ ચોરીઠામાં બોરી વણવો. બાજરાના રોટલાથી પાતરો થાય ત્યારે તવીમાં તરવો જેટલી તવીમાં માય તેટલી તરવી. પછી તેને ફેરવી સારી ખુલી જાય ત્યારે કાઢી લેવી લાલ થાવાં દેવી નહી. કાઢીને ટોકરીમાં ઉભી મુકવી. ઘી નીતરવા ઝારી નીચે રા-ખવી. એવી રીતે બધી તરાઇ રહે. એટલે બીજો લુવો હોય તેને પણ એવીજ રીતે કરવુ. પછી ચાસણી ત્રણુતારી કરી નીચે ઉતારી લેવી પછી એક થારમાં ચંદ્રકલા મુકવી ઉપરાઉપરે બધી મુકી દેવી. પછી કડછીથી તે ચાસણી તેની ઉપર રેડવી તે થાર એક બાજુથી ઉંચો રાખવો જેથી ચાસણી નીતરી આવે. પછી બધી ચાસણી પવાય રહે ત્યારે તેની માથે ગુલાબની પાંખડી એક નંગ ઉપર ચાર પાંચ નાખી દેવી. પછી થારમા નીતરતો આવો તે રસ તેની માથે રેડી દેવો. કયાં પણ કોરી રહેવા દેવી નહી. પછી પોતાને રાખવી હોય તેમાં ભરી દેવી.

કેશરી ચંદ્રકલાની શામગરી.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૨। કેશર તો૦ ૦। ચોરીઠો શેર ૦॥ ગુલાબ ફુલ ૪ ખાંડ શેર ૨॥

કેશરી ચંદ્રકલા કરવાની રીત. મેદા શેર ૧ માં મોણ તોલા ૨ ગર તનું દેવુ પછી તેને પાણીથી કઠણ બાંધવો પછી બધું કેશર વાટવુ પછી તે મેદામાં કેશર ૦)= ભાર મેલાવવુ ટુપતાં જવુ બાકી તમામ કીયા ઉપરપ્રમાણે બાકી ૦)- ભાર કેશર રેડવુ તે ચાસણી નીચે ઉતા-રી તેમાં નાખવુ પછી તે પાઇ દેવી. કેશર વાટવાની રીત કેશર લઇને અરધો તોલો પાણી અથવા દુધ લઇને એક વાટકામાં ગરમ કરવુ પછી એક ખરલ લઇ કેશર ગરમ કીધેલુ ખરલમાં નાખવુ પછી તેને ઘુંટવુ ખુબ ઝીણુ વટાઇ જાય ત્યારે બચેલુ પાણી અથવા દુધ હોય તે તેમાં નાખી દેવુ.

ઉપરેટાની શામગરી.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧। ખાંડનુ બુરૂ શેર ૧ ચોરીઠો શેર ા બરાસ વાલ ૧

ઉપરેટાં કરવાની રીત મોણ તથા શાટો તથા તરવુ. એ સરવ તમામ ચંદ્રકલાની રીત પ્રમાણે ચાસણી ગોળીબંધ કરવી પછી તેને નીચે ઉતારી જરા ઘુટવી. પછી તે ઉભરાવા થકે એટલે હલાવી નાખવુ. ઉભરો બેસી જાય ત્યારે હલાવવુ નહી એવી રીતે બેથીત્રણ વાર ઉભરો ચડશે. પછી એક લાકડાંના હાથાથી તેને ઘુંટી નાખવુ એટલે તે છુટુ પડી જાશે પછી તેને લોટ ચારવાની ચારણીથી ચારી નાખવું ચારેલા બુરામાં બરાસની સુગંધી મેલાવી ભુરકાવી દેવું. એટલે તે ઉપરેટાં.

કેશરી ઉપરેટા શામગરી.

મેદો શેર ૧) ગરત શેર ૧। ખાંડ બુરૂ શેર ૧) ચોરીઠો શેર ા કેશર ૦)≡ ભાર બરાશ વાલ ૧)

ઉપરેટા કરવાની રીત. એ શરવે રીત કેશરી ચંદ્રકલાની રીતરીત. તેની ઉપર બુરૂ ભુરકાવુ, સુગંધીને મેલાવીએ તે કેશરી ઉપરેટા કહેવાય.

ગુજરાતી ખાજા શામગરી.

મેદો શેર ૧), ચોરીઠો શેર ૦ા= ગરત શેર ૧। ખાંડ શેર ૧।

ખાજા કરવાની રીત. મેદો શેર ૧ માં મોણ ગરતનું તોલા ૨) નાખવું. પછી તેને કઠણ બાંધી પાણી નાંખી ટુપવું, ટુપતાં જવું ને પાણી નાખતા જવુ. બાકી રીત ચંદ્રકળાની જેમ. શાટો ચંદ્રકલાથી અરધો કરવો. ચાશણી ઠોર જેવી કરી તેને ઠોરથી જરા ઘુટવામાં પાતળી રાખવી. પછી જેમ ઠોર પાય છે તેમ પાઇ દેવાં.

કેશરી ખાજાની શામગરી.

મેદો શેર ૧ ચોરીઠો ૦ા= ઘી શેર ૧। ખાંડ શેર ૧) કેશર ૦)—

કેશરી ખાજા કરવાની રીત. ઉપરના ગુજરાતી ખાજાની રીતેરીતે મેદામાં કેશર મેલાવી દેવું.

પાંદડીઆ શાઠા.

મેદ. શેર ૧ ઘીઇ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧।।.

પાંદડીઆ શાઠા. મેદા શેર. ૧)માં મોણ ગરતનું શેર ૦)= નાખવું પછી તેને કઠણ બાંધવો, પછી તેના ચાર ભાગ કરવા. એક ભાગ લઇ

તેને આટીથી જરા પાતળો, ઠોરથી જાડો કરીને તવીમાં ઘી મુકી ઘીઇ ઠોરથી જરા મંદુ થાય ત્યારે જે આટી જેવો ભાગ છે તેને તરવા મુકવો તેની ઉપર પાંદડાં જેવાં જાડો પુડો શેકાઅ જાઅ ત્યારે તે બહાર કાઢી લેવો પછી ૦)॥ ભાર ઘીઇ તળેલા મેદામાં મેલાવી દેવું. પછી પેલા ત્રંણ ભાગ તેનીસાથે મેલાવી દેવા. પછી તેને પૂરીના ચુનથી જરા નરમ કરવો, ચંદ્રકલાના મેદા જેવો. પછી જેવડા કરવા હોય તેટલાં લુવાં પાડવા. લુવા પાડી ચકલો લઇ તેની માથે ઘીઇ ચોપડીને એક લુવો લઇ હાથના આંગળાથી પ્રકતો કરી ઠોરથી જરા જાડો રાખવો. પછી હાથના આંગળાથી ખાંડા કરવાપછી તવીમાંથી ઘીઇ ઠોર જેવું થાય, એટલે તવીમાં માય તેટલા તરવા મુકવા અધપાકા થાય ત્યારે શુએથી ફેરવવાં, પછી ભીતર ગળો ન રહે ત્યારે બહાર કાઢવા. લાલ પડવા દેવા નહીં. બહારં કાઢી ટોકરામાં મુકવા. ટોકરાનીચે ઘીઈ નીતરવા થારી રાખવી. પછી ચાશણી મુકી લછાદાર થાય ત્યારે નીચે ઉતારી તવીથાથી તેને ઘુટવી પછી ઠોર જેવી જાડી થાય એટલે એક થાળમાં ઘીઇ ચોપડી શાઠાને ખાંડમાં દબોવી થારમાં મુકવાં. ખાંડ ઠરે એટલે તેને નીચે ખાંડની પડથી રહે એમ ઉપાડી લેવાં.

ઘેવરની કરવાની રીત.

મેદા શેર ૧ ઘીઇ શેર ૧। ખાંડ શેર ૨॥ ગુલાબના ફુલ નંગ ૫

ઘેવર કરવાની વીધી. મેદા શેર ૧ માં મોણુ ગરતનું શેર ૦)॥ ભાર નાખવુ પછી તેને મેલાવવું. પછી તેમાં પાણી નાખી કઠણુ બાંધવો પછી તેમાં પાણી નાખતાં જવુ ને ટુપતાં જવુ. ટુપી ટુપીને કઢી જેવો ધાર થાઅ તેવો કરવો. પછી ભઠી ઉપર ઘીઇ મુકી ઘીઈ ખુબ તેજ થાય ત્યારે તેમાં ગોલ કાંઠો તરા વીનાનો તે કડાઇની વચોવચ મુકવો. ત્રાંબાનો જેવડાં કરવા હોય તેવા પ્રમાણુનો પછી તે ધોરમાંથી એક લોટી ભરવી તે ઘેવર કરવા કાંઠો મુકો, તે કાંઠાથી દોઢ વેંત ઉંચો હાથ રાખી તે લોટીથી જીણી ધાર કરવી. ઘેવરીઆંની બાહાર ઊભરાઅ જાઅ તો જરા રહી જવું, ઉભરો બંધ પડે એટલે પાછી ધાર કરવી. એવી રીતે ધાર કરતાં કરતાં ઘેવરીઆના ભીતર બે આંગલનું જાડુ બંધાઅ ત્યાં સુધી ધાર કર્યે જાવી. એટલુ અનુમાન થઇ જાઅ ત્યારે ધાર બંધ કરવી. પછી ઠેરમાં કાંણા કરવાનો સુઓ જાડો હોય તો તે સુઆથી જે ઠેકાણે ધાર કરતા હતા તેમાં ખોશી જોવો. પછી ઘેવર પાકી જાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં. પછી એક છાબડીમાં મુકી દેવું. પછી પાછો કાંઠો મુકવો

ને બીજું ઘેવર પાડવો. એવી રીતે જ્યાં સુધી ઘોળ ચાલે ત્યાં સુધી કરવાં. પછી ચાશણી મુકી ચાશણી ત્રણુતારી કરવી પછી તેને પાવં એક થારમાં મુકીઆ હોય તે બાજુથી ઉંચો રાખી તેની માથે એક કડછીએથી ચાશણી રેડવી. તે પીવાઈ જાય એટલે તેને માથે ગુલાબની પાખડી નાખવી. પછી એક બાજુથી ઉંચો થાર કરો હોય તેં ચાશણીની તરી હોયં તે તેંની માથે ચડાવા કરવી. ક્રીઆએ પણ કોરૂં રહેવા દેવું નહીં. ચાશણીની તરતી બંધ થાય ત્યારે પછી તે ઉઠાવી લેવાં.

બાબરની શામગરી.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧। ખાંડનું બુરૂં ૨॥ સુગંધી બરાસ

બાબર કરવાની રીત. ઉપરની રીતે રીત. ઘોર કરવો ઘેવર પાડવાં બહાર કાઢવા. પાકી જાય ત્યારે પછી ઠરે. એટલે જે બુરૂં હોય તેમાં સુગંધી બરાશની મેલાવી તેની માથે જેટલા નંગ હોય તે બધાએ ઉપર બધું બુરૂ ભભરાવી દેવું, પછી છાબડીમાં એ ત્રણ ઉપરા ઉપરી રાખવા ભાંગી જાય નહી.

બીજી તરેહના ઘેબર.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ બાંડ શેર ૨॥ ગુલાબના ફુલ નંગ ૪

ઘેવર કરવાની બીજી રીત. મેદામાં મોણ જરા પણ નાખવું નહી ઘોર કરવો, તે ઘોર જ્યારે જાડી છાશ જેવો-આછો થાય ત્યારે ભઠી ઉપર એક જાડું લોખંડનો કાંઠો તેની વચમાં કાણું હોય તે પતરૂ ભઠી ઉપર મુકી ઘેવર પાડવાનું ઘેવરીયું જે ત્રાંબાનું હોય તે પત્રાના કાણામાં ઘાલી દેવું પછી તેમાં ઘીઇ નાખવું. ઘીઇં તેજ થાય એટલે તે ઘોરમાંથી લોટો ભરી તે ઘેવરીઆથી દોઢ વેત હાથ ઊંચો રાખી તે લોટામાંથી ઘેવરીઆની વચોવચ ધાર કરવી. ઊભરાઇ જાય તો બંધ કરી દેવી. ઉભરો બંધ પડે એટલે પાછી કરવી, બે આંગલનું જાડું બાંધે ત્યાં સુધી ધાર કરા કરવી. પછી ધાર બંધ કરવી પછી તે સુયો લઇ ધાર કરી હોય તે ઠેકાણે તે શુઓ ખોશવો. અનુમાનથી પાકી જાય એટલે તે ઘેવરની વચોવચ શુયો ઘાલી ઉઠાવી લેવું. છાબડીમાં મુકવું. છાબડી નીચે ઘીઇ નીતરવા થારી રાખવી. બાકી ચાશણી ક્રીઆ તથા પાવની ક્રીઆ તે ઉપરના ઘેબરના પ્રમાણે.

બાબર બીજી તરેહના.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧। ખાંડનુ બુરૂ શેર ૧॥ બરાશ વાલ ૧

બીજી તરેહના બાબર કરવાની રીત. ઉપરના બીજી તરેહના

ઘેબરની રીતે રીત કરવી. ફકત ચાશણીને બદલે બાબરમાં બુરૂ સુગંધી મેલવીને ભભરાવુ જેટલા બાબર કરા હોય તેટલાંને માટે તેવીજ રીતે કેશરી બાબર અથવા ઘેબર કરવાં હોય તેા તે ઘેારમાં કેશર મેલાવી દેવુ, કેશર વાટીને મેળાનવુ.

ગુંઝાની શામગરી.

રવેા ઝીણેા શેર ૧ મેદેા શેર ૦ાાા ગરતશેર ૧ાા ખાંડ શેર ૧ મરી તોલા ૨

ગુંઝા કરવાની રીત. ભઠી ઉપર ઘીઇ કડાઇમાં મેલવું. રવેા શેકાય એટલુ ઘીઇ ઉનુ થાય ત્યારે રવેા ઘઉંનેા ઝીણેા તેમાં નાંખવેા, પછી તેને તવીથાથી હલાવવેા. રવેા શેકાય એટલે તેમાં મરી તેાલા ૨ નાખવા બદામી રંગનેા થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવેા. ને પછી મેદામાં શેર ૦=) ઘીઇનું મેાણ દેવુ; ને પછી તેને પાણીથી કઠણ બાંધવેા, ટુંપીને જરા નરમ કરવેા. પુરીથી જરા કઠણ રાખવાં પછી તેના લુવા પાડવા. પછી શેકેલેા રવેા ઠરીગયેા હોય તે ઉપર લખેલી ખાંડ તે બુરૂ સમજવું તે તેમાં મેલાવવુ. પછી તે લુવા કરી રાખ્યા હોય તેની પુરી વણવી. એક પુરી વણી તે પુરી પુરી જેવી જાડી રાખવી. પછી હાથમાં લઇ શેકેલેા રવેા બુરૂ મેલાવ્યુ હોય તે પુરીની વચેાવચ લાંબેા ભરવેા તેને બે બાજુએ અગી રાખવી ને વચમાં જાડેા રાખવેા પછી બે હાથે કરીને તે પુરીના બે પડ ભેગી કરવાં; પછી ચપટીએ કરીને એ પડને દાબી દેવાં. એ પડની વચમાં તે ભુકા ચરગીએા હોય તા તે બે પડ ભેગાં ચેાંટે નહી તે સારૂ કરીને એક એક ચાર તેાલા મેદાનેા પાણી નાખીને ઘેાર કરવેા. તે ઘેાર રાબ જેવેા જાડેા રાખવેા પછી તે પુરીનાં પડ ચેાટતાં ન હેાય ત્યાં તે ચેાપડવેા એટલે તે ચેાંટે પછી તેને ગુંથવેા, ગુથતાં ફાટી જાય તે ઠેકાણે તે કરેલેા ઘેાર ચેાપડવેા, પછી એક કડાઇમાં ઘીઇ મુકી તાર જેવુ ઘીઇ થાય તારે તેમાં તરવાં મુકવાં. ઘીઇમાં ડુમે એટલા થાય ત્યારે તરવા મુકવાં. અધપાકા થાય ત્યારે તેને ફેરવવાં. પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં તે ઘુઘરાના નામથી બેાળખાય છે.

માવાના ગુઝાની શામગરી.

માવેા શેર ૧ મેદેા શેર ૦ાાા ઘીઇ શેર ૧ મીશરીનેા રવેા શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ સુગંધી એલચીની તેા. ૦ાાા.

માવાના ગુંઝા કરવાની રીત. માવાને ઘીઇ જરા નાખીને શેાંતળવેા પછી તેને નીચે ઉતારી મીશરીનેા રવેા મેળાવવેા તથા સુગંધી મેળાવવી પછી મેદામાં મેાણ ૦)= ભાર દેવુ ઘીઇનું પછી પાણી નાખીને મેદેા બાંધવેા પછી જરા ટુપવા, બાકી રીત ઉપરની રીતે રીત. વધારામાં તળી લીધાપછી ખાંડની ચાશણી તાર જેવી કરી નીચે ઉતારી ઘુંટવી તેપછી તે ગુંઝાને પાવાં.

મેવાનાં ગુઝા.

મેદો શેર બાા ઘીઇ શેર ના મીશરીનો રવો શેર ાા ચારોલી શેર ા
બદામ શેર ાા પીશતાં શેર ા કીશમીશ શેર ા સુગંધી તો. ાા

મેવાના ગુંઝા કરવાની રીત. બદામ પીશતાના મગીઆ કરવાં. ચારોલી આખી રાખવી. કીશમીશ પણ ભેગી લઇ મીશરીનો રવો મેલાવવો પછી તે કશણુએ એટલુ ઘી નાખવુ. મેદામાં મોણ દેવાની રીત તે પુરી વણવાની રીત તથા ભરવાની રીત તથા તરવાની રીત તથા પાવાની રીત માવાના ગુંઝાની રીતે રીત.

ખોપરાના ખમણના ગુઝા.

મેદો શેર ાાા નારીએર નંગ ૫ સુગંધી એલચી તો. ૧ાા ખાંડ શે. ૧
ઘીઇ શેર ાાા કેશર ા)= મીશરીનો રવો શેર ાાા.

ખોપરાના ખમણના ગુંઝા કરવાની રીત. નારીએરના બે ભાગ બરાબર કરવા પછી તેને નારીએર ખમણવાની ખમણીએથી ખમણવું. પછી ખમણને જરા ઘીમાં શાંતળવું. શાંતળીને ગરમ થાય એટલે કેશર તેમાં મેલાવવું પછી તેને ચુલાઉપરથી નીચે ઉતારી લેવુ. મીસરીનો રવો તથા સુગંધી મેલાવી. બાકીની રીત માવાના ગુંઝાની રીતે રીત.

પાંદડીઆ મેદાની શાટાની વીગત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ાા

મેદો શેર ૧ લઇ તેમાં મોણ નવટાંક નાખી તેમાં પાણી લાગે, તેટલું લઇ કઠણ ઢોર જેવો બાંધીને તેના ભાગ ત્રણ કરવા પછી એક ભાગ લઇ તેના બાટી જેવા લુવા કરીને હથેલી જેવાં જાડાં રાખવા પછી એક કડાઇ અથવા તવીમાં ઘી મુકી ઢોર જેવું ઘી થાય ત્યારે તેમાં તે બાટી જેવા લુવા કરયા હોય તે તરવા મુકવાને તેની ઉપર જરા પાપડી બાંધે એટલે બહાર કાઢી એક થાળમાં લઇ મશળી નાખવો તેમાં પોણો પાસેર ઘી મેળવીને તેના શાટા જેમ હથેળીથી થાળમાં મથવું પછી જે આગળ બે ભાગ રહયા હોય તેને રોટલા જેવું કરીને તે મથેલો શાટો તે રોટલામાં મીલાવીને ટુપવું તે સારો મળી જાય ત્યારે પછી તેના લુવા પાડવા ઢોર જેવડા તે લુવા હાથે દબાવીને ઢોર જેવી પંગતી વચમાં ત્રણ આગલાં દબાવી તવીમાં ઘી મુકી ચંદ્રકલા જેવું મદું રાખી તળવી અધપકા થાય ત્યારે ફેરવી નાખવા પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી એક ટોકરામાં ઉભા મુકવા ટોકરા નીચે ઘી નીતરવા સારૂ વાસણ રાખવું પછી ઉપલી રીત પ્રમાણે જેટલાના કરવા

હોય તેટલાના ઉપલી રીતે થાશે જો થેાડા કરવા હોય તેા શેર દોઢ શેર માં થાશે ને ઝાઝા કરવાના હોય તેા શેરેશેર ઘીમાં થાશે દોઢ શેર ખાંડનેા રસ લઇ ચાસણી કરીને ચાસણી ડેાર જેવી થાય ત્યારે નીચે ઉતારીને ઘુંટીને પાવા.

બુંદીના લાડુની વીગત.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩
કેશર તેાલેા ૦। એલચી તેાલેા ०॥ કાશ્મીર તેાલા ૪

વેશણ શેર ૧ માં ઘી તેાલા અઢીનું મેાણ નાખીને તેને પાણીમાં ઘેાલ કરવેા તે તે ઘેાલ દહીંના મઠાની પ્રમાણે જાડેા રાખવેા ને ખાંડ શેર ત્રણની ચાસણી અને અઢી તારથી તેજ રાખવી તે ચાસણી નીચે ઉતારી એક કડાઇમાં ઘી મુકી ઘી થાય એટલે વટાણા જેવડાં છેદવાળેા ઝારેા લઇ કડાઇ ઉપર ધરી તેમાં એક વાટકાથી તે ઝારામાં ઘેાલ નાખવેા પછી બુંદી પડવાદેવી ઘીના અનુમાન પ્રમાણે પડે તેટલેા ગેાળ નાખવેા પછી ઝારેા લઇ લેવેા પછી તે ઝારેા ઘેારનાં વાસણ ઉપર રાખવેા પછી બુંદીને ઉપર હેઠળ કરવી પછી ઘીમાં પાકે એટલે એક દાણેા દાબી જેવેા ફુટ દઇને ફુટે એટલે બીજે ઝારેથી બહાર કાઢી લે ખાંડની ચાસણી કરી હોય તેમાં નાખતાં જવું. ચાસણી નીચે ઉતારીએ ત્યારે કેશર નાખવું ને પછી ખીશમીશ નાખી તે પછી ઠરે ત્યારે જેવડાં જોઇએ તેવડાં લાડુ બાંધવા.

બુદીની બીજી રીત.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ०॥ ખાંડ શેર ૩
સુગંધી એલચી તેાલેા ०॥ ખીશમીશ તેાલા ૪

વેશણ શેર એક લઇને તેનેા ઘેાલ કરવેા ને તેમાં મેાણ ન નાખવું બાકી રીત ઘેાલ કરવાની તથા બીજી ચાસણી કરવાની રીત ઉપર જે લખ્યું છે તે પ્રમાણે વીગતથી કરવું તરવામાં ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં જરા નરમ રાખીને ચાસણીમાં નાખતાં જવું ને ઠરે ત્યારે લાડુ રીતસર થાતેા હોય તે પ્રમાણે બાંધીને લાડુ વારી વાસણમાં ભરવા.

બુદી કરવાની ત્રીજી રીત.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ०॥ ખાંડ શેર ૩
સુગંધી તેાલેા ०॥

વેશણ શેર ૧ ને ઘેાલ કઠણ રાખવેા ને તે ચાસણી ઉપર લખ્યું છે બુદીની રીતે તેથી આકરી રાખવીને ઘીમાં પાડીએ તે વખતે ઝારામાં

હાથ ફેરવીને પાડવી ને બુંદી ઉપર તરી આવે એટલે હલાવીને કાઢીને ચાસણીમાં નાખીને ઉપરની રીત પ્રમાણે લાડુ વારી વાસણમાં ભરવા.

અમરસની બુંદીની રીત.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ૧। ખાંડ શેર ૩।।
આંબાનો રસ શેર ૧।। કશરતુ વાલ ૧ કસ્તુરી ન હોયતો
જાવંત્રી તોલો ।।। કેશર તોલો

વેશણને પાસેર મોણ દઇને તે ઉપર દોઢ શેર અમરસ લખ્યો છે તેમાંથી પાસેર રાખીને ઘોલ કરવો ને પછી બુંદીનો ઘોલ જાડો રહયો હોયતો તે પાસેર રસ નાખી દેવો ને તેની ચાસણી બહુ કડણ ત્રણતારી ઉતારવી ને પછી બુંદીની રીતે પાડીને જરાવાર રાખીને તરત કાઢીને ચાસણીમાં નાખીને બદાંમ પીસ્તાનાં ઝીણાં ઝીણાં ચીરીઆં કરી તેમાં નાખવા પછી સુગંધી તથા કસ્તુરી નાખવી લાડુ વારવા જેવું થાય ત્યારે લાડુ વારવા એજ રીત.

છુટી બુંદીની રીત.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧।

વેશણ શેર ૧ લઇને તેમાં મોણ તોલા અઢી નાખવું ને તેનો ઘોલ દહીંના મઠા જેવો કરવો ને તેને તરવાની રીત દાણા ફુટફુટે ત્યારે કાઢી ટોકરામાં ભરતાં જાવું ને પછી ચાસણી આકરી કરીને બધી બુંદીને ભેગી નાખીને તવેથેથી હલાવીને પછી ખાંડ પીહે એટલે ટોકરી ઉભરી દેવી એજ.

મોતીચુરના લાડુ વેશણના.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨।।
એલચી તોલો ।।। બદાંમ તોલા ૨।। પીસ્તા તોલા ૨।।
કેશર તોલો ≈ મીશ્રીનો રવો શેર ।

વેશણ શેર ૧ લઇ તેનો દહીંના મઠાની ધોડે ઘોલ કરવો ને તે ખાંડ શેર ૨।। ઉપર લખી છે તેની ચાસણી કરવી અઢી તારી ને ચાસણી ઉતારતી વખત કેશર નાખી દેવું પછી પાસેર મીશ્રીનો રવો ચાસણી ઉપર ભુરકાવી દેવો પછી એક કડાઇમાં ઘી મુકી ભઠી ઉપર રાખવી ઘી સારી રીતે ગરમ થાય એટલે તે ઘીમાંથી મોણ તોલા ૨।। નાખવું તે મોણ ઘોલમાં મીલાવી દેવું પછી ઘી તેજ થાય એટલે મગ જેવડો ઝીણાં છેદનો ઝારો સેવ કરે છે તેવો લઈ તે કડાઈ ઉપર રાખી ઘીથી ત્રણથી ચાર આંગલ ઉંચો રાખવો પછી તેમાં વાટકેથી ઘોલ

નાખવો ઝારો ઉપર આફરડો બુંદી પડે તેવો મોતીના દાણા જેવાં ઝીણી બુંદી પડે ને ઘીના અનુમાન પ્રમાણે પાડવી પછી ફટફટે તેવી કાઢીને ચાસણીમાં નાખતા જવું જેટલી કરવી હોય તે પ્રમાણેજ કરવી. ઠરે એટલે બદાંમ પીસ્તાનાં ચીરીઆકરી રાખ્યા હોય તે અંદર નાખી પછી લાડુ વાળવા.

વેશણની ઝીણી શેવના લાડુ.

વેશણ શેર ૧	ઘી શેર ૧	ખાંડ શેર ૨ાા
જાયફળ તોલા ૨ાા		

વેશણ શેર એક તેમાં મોંણ રૂ ૨ાા ભાર રાખવું તે વેશણને બાંધવું પછી તે ઝારો ઝીણો સેવનો લેવો ને ઘી ગરમ કરી તે સેવ તેમાં પાડવી ને લાલ પડવા ન દેવીને થાય એટલે એક ટોકરીમાં કાઢી લેવીને ઉપર લખેલી ખાંડ શેર અઢીની ચાસણી કરવી ચાસણી ઠોર જેવી થાય એટલે તે સેવ તેમાં નાખવી ને ઠરે એટલે લાડુ બાંધવા.

વેશણના લાડુ લાખણશાઈ લાડુની વીગત.

વેશણ શેર ૧	ઘી સેર ૧	ખાંડ શેર ૨
એલચી તોલો ાા	બદાંમ તોલા ૨	પીસ્તા તોલા ૨

વેશણ શેર ૧ માં મોંણ તોલા પંચ પછી તેનો તોલ કરવો ને બુંદીનો ઝારો લઇને બુંદી પાડવી ને પછી ટોકરીમાં કાઢતા જવું ને તે બધી પડી રહે એટલે એક તપેલું લઇને તેમાં કુટકીને ચાસણી શેર ખાંડની ચાસણી કરીને લાડુ બાંધવા જેવું થાય ત્યારે ઘી શેર પા તાનું નાખવું ને પછી તેમાં બદાંમ પીસ્તા નાંખવા તથા સુગંધી નાખી પછી તેના લાડુ બાંધવા.

નારંગીની બુંદીના લાડુની વીગત.

વેશણ શેર ૧	ઘી શેર ૧	નારંગી નંગ ૭
એલચી તોલો ૦।	કેશર તોલો ૦।	ખાંડ શેર ૩
બદાંમ તોલા ૨	ખાશખાશ તોલા ૪	કસ્તુરી ન મળે તો
જાવંત્રી તોલો ૦ાા	કસ્તુરી હોયતો વાલ ૧	

વેશણ શેર એકનો ધોલ કરવો ધોલ મઠાની બરોબર કરવો સાત નારંગીનુ જીરૂં કાઢીને ઘીમાં માવો કરવો ને તેમાંથી અરધો માવો ધોલમાં નાખવો ને તેની બુંદી પાડવી બુંદીની ઝારો વટાણા બરોબર તે ફેરવીને તરત કાઢવી ત્રણ સેરની ચાસણી કરી તેમાં બુંદી નાખવી તરત ફેરવીને કાઢવી ચાસણી ઠોરનાથી તેજ કરવી ને પડી રહે ત્યારે સુગંધી

નાખી લાડુ બાંધવા કેશર તોલો ૦ા ચાસણીમાં નાખવી એજ.

વેશણનો મોહનથારની વીધી સહીત.

વેશણ શેર ૧ કેશર તોલો ૦। દુધ શુર ૦ા ઘી શેર ૧ બદામ તોલા ૨ સુગંધી તોલો ૦ા ખાંડ શેર ૨ા પીશતાં તોલા ૨.

વીધી. વેશણ શેર ૧ લેઇ ને તેમાં દુધ શેર ૦ા તથા ઘી શેર ૦। નાખીને તેનો ધ્રાબો દેવો ને વેશણ એક મેલાવી તેનો ધ્રાબા-માં દાણો રહે તેવીજ રીતે કરો ને તેજ ઘીમાં નાખીને ભઠી ઉપર હલાવવો ને બદામી રંગ થાય તેવી રીતે થાય કે ભઠાથી ઉતારવો ને ખાંડશેર ૨ા ચાશણી કરી પેહેલાં તૈયાર રાખવી તે પછી તે ચાસણીમાં નાખવો ને ચાશણી ઉતરે કે તરત કેશર નાંખીને ઠરે તેમ થાય એટલે થારમાં ઘી ચોપડીને તે મોહનથારને ચાશણીમાં નાખી ઢારી દેવો ને પછી બદામ પીશતાં ના ચીરીયાં કરીઉપર દાબી દેવો. ઠરે એટલે ચકતાં પાડવાં.

મોહનથાર દહીંનાની વીગત.

વેશણ શેર ૧ કેશર તોલો ૦। ઘી શેર ૧। બદામ તોલા ૨ સુગંધી તોલો ૦ા જાયફલ દહી શેર ૨ા પીસતાં તોલા ૨ ખાંડ શેર ૩ા.

વેશણ શેર ૧ ને ઘી ગરમ કરીને ઘી શેર ૦। નો ધ્રાબો દેવો ને દહીં શેર બે બાંધી રાખવું ને દહીં શેર બે પહેલાં શેકવું તે નરમાસ ઉપર રાખવું, ઉતારવું ને પછી વેશણ શેકવું ને વેશણ બદામી રંગ થાય કે તરત દહીં શેકેલુ નાખવું ને હલાવીને ઉતારી લેવું મલા પછી ને ખાંડ શેર ૩ા ની ચાશણી તેજ કરીને નીચે ઉતારીને ઠરે ને કંદ પડે ને રવો મીશ્રીને માથે ભુરકાવવો ને ચાશણીમાં કેશર નાખવું કંદ પડા પછી સેકેલો મગદ તેમાં મેલાવી દેવો તો કદાચીત ખાંડ ને મગદ મલો ન હોત તો તેમાંજ થોડીવાર રાખવો. ખાંડ જુદી ન પડે તેવો કઠણ થાય પછી ઠારતા વખત સુગંધી ભીતર નાખીને તરત એક ખુમચામાં ઠારવો. પછી તે બદામ તથા પીસ્તાનાં ચીરીઆં કરી રાખ્યાં હોય તેની ઉપર દાબી દેવાં ઠરે એટલે કાપી કરવા નાના અથવા મોટા પોતાને જોઇએ એવડા તેનું દલ બે આંગળ જાડું રાખવું.

અમરશનો મોહનથારની વિગત.

વેશણ શેર ૧ આંબા નંગ ૧૦ પીસતાં તોલા ૨ ઘી શેર

કસ્તુરી વાલ ૧।। મીશ્રીનો રવો શેર ૦। ખાંડ શેર ના બદામ તો. ૨

વીધી. વેશણ શેર ૧ લઇને ઘી૦શેર ના ધ્રાબામાં નાખવું ને રસ અરધો નાખવો. ધ્રાબાની શેકવાની રીત ઉપર પ્રમાણે. અધસેકો થાય ત્યારે બાકીનો રસ નાખી દેવો. શેકાય ત્યારે ઉતારી લેવો ચાશણી ખાંડ શેર ૩।। લઇ તેની ચાસણી કરવી ઠારથી તેજ થાય ત્યારે માંહે કેશર નાંખીને એક ખદકો લેવરાવવો ને નીચે ઉતારી અરધો રવો ભુરકાવવો. કંદ પડવા દેવા, કંદ પડે ત્યારે ચાશણીમાં નાખવી. શેકેલો મગદ જમાવવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી મેલાવવી એક ખુમચામાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવો, એ આગલ દલ રાખવું.

૯ આંબાના મોહનથારની બીજી રીત.

વેશણ શેર ૧ આંબા નંગ ૨૦ પીસ્તાં તોલા ૨ ઘી શેર ૧ કેસર તોલા ૦।≈ મીશ્રીનો રવો શેર ૦। કસ્તુરી વાલ ૨ ન મળે તો જાવત્રી તોલા ૦।। ખાંડ શેર ૪ બદામ તોલા ૨.

વીધી. વેશણ શેર ૧ને ધ્રાબા દઇને સેકવું તથા આંબાનો રસ આંબા નંગ ૨૦નો કાઢી તેનો માવો કરવો. માવો શીરા જેવો થાય એટલે શેકેલું વેશણ તેની અંદર નાખી દેવું. નાખીને બેઉને મીક્ષ કરવાં ને પછી નીચે ઉતારવો ને તે પછી ચાશણી ખાંડ શેર ૪ની કરી તે ચાશણી ગોળીવરતી લેવી. કેશર નાખી નીચે ઉતારવું મીશ્રીનો રવો, અરધો તેમાં ભુરકાવવો. કંદ પડે તેમાં નાખી શેકેલો મગદ તેમાં નાખવો. બાકી જમાવવાની તથા સુગંધી નાખવાની તથા બદામ પીસ્તાંના ટુકડા ભુરકાવવાના તથા ટુકડા કરવાની સર્વે રીત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે આંબાના મોનથાર જાણવી.

નારંગીના મોહનથાળની વીગત.

વેશણ સેર ૧ ખાંડ સેર ૩।। કસ્તુરી વાલ ૧ નારંગી નંગ ૨૦ પીસ્તાં શેર ૦)≈ કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલો ૦।। ઘી સેર ૧ બદામ તોલા ૨ મીશ્રીનો રવો સેર

વીધી. નારંગી વીશ છોલીને તેનું જીરૂ કાઢવું તે પછી વેશણ સેર ૧ સેકવું ધ્રાબો દઇ પછી જીરૂ કાઢું હોય તેનો માવો કરવો તે પછી તે સેકેલા વેશણમાં મેલાવી દેવું. તે પછી ખાંડ સેર સાડાત્રણની ચાશણી કરવી. બાકીની રીત મોહનથાળની રીત પ્રમાણે. સુગંધી તથા બદામ તથા પીસ્તાં તથા ચાશણી તથા કટકા કરવા સરવે ચીજ તે પ્રમાણે ઉપર લખ્યું તે પ્રમાણે કરવું.

નારંગીના બીજી રીતે મોહનથાળની વીગત.

વેશણ સેર ૧ નારંગી નંગ ૭ કસ્તુરી વાલ ૧ ઘી સેર ૧ પીસ્તાં તોલા ૨ કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલો ૦॥ ખાંડ સેર ૩ બદામ તોલા ૨ મીશ્રીનો રવો સેર કેશર તોલો ૦.

વીધી. નારંગી નંગ ૭નું જીરૂ કાઢવું તે પછી વેશણ સેર ૧માં તેમ ધ્રાબો દેવો. અરધો ઘી તથા નારંગીનો ધ્રાબો દઈને સેકવું, અધ-સેકું થાય ત્યારે બીજું વધેલું જીરૂ નારંગીનું નાખી દેવું. સેકાઇ ગયા પછી નીચે ઉતારી લેવું તે પછી ખાંડ સેર ૩ની ચાંશણી કરી તે મગદ-માં ચાસણી મેલવવી. કંદ પડે ત્યારે ઢારી દેવો. કેશર નાખીને તથા બીજી રીત ઉપરની રીતેરીત રાખવી.

ખડબુચાનો મોહનથાળની વીગત.

વેશણ શેર ૧ બદામ તોલા ૨ મીશ્રીનો રવો શેર ૦ ખડબુચું શેર ૧॥ પીસ્તાં તોલા ૨ ખાંડ શેર ૩ એલાયચી તોલો ૦॥ કેશર તોલો ૦

વીધી. ખડબુચુ શેર ૧॥ પાકેલું લેવું તેનો ગરભ કાઢવો. ગરભ કાઢીને તેનો ખુવો કરવો. ઘી નાખીને ખુવો શીરા જેવો થાય ત્યારે ઉતારી લેવો. પછી વેશણને દુધનો ધ્રાબો દઈને શેકવું. શેકાઇ રહે એટલે ખુવો નાંખવો. ખડબુચાનો પછી તેની ચાશણી ગોળીવરતી રાખવી ને પછી કેશર નાંખી ચાસણીને ઉતારવી. બીજુ જમાવવાની રીત તથા ટુક કરવાની રીત ઉપરુ લખ્યા પ્રમાણે સર્વ વીધી સહીત કરવું.

બેંગન છોલેલાંના મોહનથાળની રીત.

બેંગણ શેર ૫ મોટાં સુરતી ઘી શેર ૧॥ કેશર તોલા ૦॥ મીશ્રીનો રવો શેર ૦ વેશણ શેર ૧ ખાંડ શેર ૪ બદામ તોલા ૨ દુધ શેર એક બરાશ વાલ ૨ પીસતાં તોલા ૨,

વીધી. બેંગણ શેર ૫ ને ઉપરથી છોલી નાખવાં. મોટા ટોપમાં ઘી મુકી ચુલા ઉપર ચડાવવું. તે જયારે બફાઇ જાય એટલે ચારણીથી ચાળી નાખવું. તેના બીજ રેશા કાઢી નાંખવા ને કપડાંમાં ચાળીને પાણી કાઢીને તે પછી દુધ શેર બશેર તેમાં નાખી ને પછી માવો કરવો માવો થઈ રહે એટલે ઉતારી લેવો. ઉતારીને પછી તેનું વેશણ શેર ૧ ને શેકીને તેમાં માવો નાખીને તથા ચાશણી

ઓલબંધ બંનેને ચાશણી ઉતારા વખત કેશર નાખવું ને ઠારવાની તથા તથા ટુક કરવાની તથા બીજી રીત ઉપરના મોહનથાળની રીતેરીત કરવી. અને પીતરના વાસણમાં કરવું તથા તવીથો પણ પીતલનો લેવો અને તમામ બેંગણની વસ્તુ પીતલનાં વાસણથી કરવી.

બીજી તરેથી વેગણના મોહનથાળની રીત.

બેગન શેર ૫ આંચમાં નાંખીને ભડત કરવું ને તેને પીતલની ચાયણીએ ગવણી નાંખવાં. બેગન શેર ૫ ઘી સેર ૧॥ કેશર તોલાં ૦॥ વેશણ સેર ૧ દુધ સેર ૨ બરાસ તોલો ૦॥ પીસતાં તોલા ૨ બદામ તોલા ૨. ખાંડ શેર ૪

બેગણ સેર ૨ આંચમાં નાંખીને ભડથ કરવું તે ભડથ પીતરના વાસણમાં ભરવું ને પછી ઘી નાંખીને સેકવું. જ્યારે કઠણ શીરા જેવું થઈ જાય ત્યારે દુધ સેર ૧॥ નો માવો કરવો. બીજું વેશણ સેર ૧ ને દુધ સેર ૦ાનો ધ્રાબો દઈને સેકવું. સેકાઇ રહે એટલે બેગણનો ખુવો તેમાં નાંખી ચુલાપર મુકીને હલાવવો. એક રસ થાય એટલે દુધ સેર ૧॥નો માવો અંદર નાખી દેવો. હલાવીને ઉતારી લેવું તે પછી ખાંડ સેર ૪ ની ચાશણી કરવી. ગોળીવરતી કેશર નાખીને ઉતારીને વેશણ ભડથનો માવો તેમા નાખી કંદ પડે ને જમાવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાંખવી જમાવી દેવું તથા ચકતાં કરવાનું તથા જે ઉપર વીધી મોહનથાળની લખી છે તે પ્રમાણે કરવી. ઉપર બદામ પીસતાં દબાવવા.

લીલા ચણાનો મોહનથાળની વીગત.

લીલા ચણા સેર ૩ એલાઇચી તોલો ૦॥ ઘી સેર ૧ ખાંડ સેર ૩

વીધી. લીલા ચણાને ફોલીને તેમાંથી દાળ કાઢવી ને દાલ સેર ૨ રહે એટલે વાટવી ને પછી ઘી મુકીને સેકવી, સેકાઇ રહે એટલે કરડી ન થાય નેનરમાશ કોમલ રહે તેમ કરવું ને ચાસણી સેર ૩ ની કરીને પછી તે દાળ નાખીને તેને ઠારવાની રીત તથા ટુંક વીગેરેની રીત મોહનથાલની રીત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

લીલી મકઇનો મોહથાલની વીગત,

લીલી મકાઇના દાણા સેર ૨ જાવંત્રી તોલો ૦॥ ઘી સેર ૧॥ દુધ સેર ૧ ખાડ સેર ૩ કેશર તોલા ૦ાં.

વીધી. લીલી મકાઇ સેર બે વાટવી ને પછી ઘીમાં સેકવી સેકાઇ

રહેવા આવે કે તરત ૧ સેર દુધ મહીં નાખી દુધ પી જાય કે તરત ઉતારી. લેવી. ને પછી તરત ચાસણી કરીને મોહનથાળની રીતે ચાશણી કરી તે ઉપર પ્રમાણે ઠારી નાખવો.

અમ્રત શીરોમણી મગની દાલની કરવાની રીત.

મગની દાલ છીલકાવાળી લેવી સેર ૧ નવટાંક દુધ સેર ૦ાા ઘી સેર ૧ કેશર તોલો ૦ા મીશ્રીનો રવો સેર ૦ાા. ખાંડ સેર ૩ એલાયચી તોલો ૦ાા

વીધી. મગની દાલ સેર ૧ ને નવટાંક આગલે દીવસે ભીજવવી ને બીજે દીવસે ધોઇને તેને વાટવી, ઘીમાં સેકવી સેકાઇ રહેવા આવે કે દુધ અરધું નાંખવુ ને તે દુધ પાંણી શોસી જાય કે બીજુ દુધ નાખવું તે દુધ પણ શોસી જાય એટલે ઉતારવી તે પછી ખાંડ શેર ૩ની ચાસણી કરવી ચાસણી ગોળવરતી રાખવી ને ઉતારાપછી કેશર નાખવુઃ ને મગની દાળને કુમાસમાં ઉતારવી

મગની દાળનો ઉકેર.

મગની દાળ ૧ શેરને નવટાંક . ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ાા નુ બુરૂ એલચી તોલો ૦ાા દુધ શેર ૦ા

મગની દાળ શેર ૧ ને નવટાંક આગલે દીવસે ભીજવવી અમ્રુત શીરોમણીની રીતે સેકવી ને દુધ શેર ૦૧ નાખીને સેકાય રહે એટલે નીચે ઉતારી લાડુ બાંધવા બુરૂ નાખીને તેને ઉકર કહે છે.

અડદની દાળનો મોનથાર તેને હુલાસ કહે છે.

અડદની દાળ શેર ૧ નવટાંક ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩
કસ્તુરી વાલ ૧ કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલો ૦ાા
દુધ દોઢ પાસેર બદાંમ તોલા ૨ કેશર તોલો ૦ા

અડદની દાળ આગલે દીવસે ભીજવીને પછી તેને વાંટવી ઝીણી આખો દાણો ન રહે તેવી બારીક વાટવી વાટીને ઘી કડાઇ પીતલની લેવી તેમાં સેકતે જવું ને ઘી નાખતો જવું સેકાઈ રહે એટલે દુધ નાખી દેવું સરસ થાય કે ઉતારીને ખાંડ શેર. ૩ ની ચાસણી કરી તેમાં નાખીને ઠારી દેવો, જો, બદામ ઝુરકાવીને ઉપરની રીત મોનથારની છે તે પ્રમાણે. સર્વે રીતસર કરવી.

અડદનો ચુન જાડાનો મોનથાર.

અડદનો ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩
જાયફળ તોલા ૦॥ માવો શેર ૧ બદાંમ તથા પીસ્તા બેઉ મળી તો. ૪
દુધ શેર ૦। કેશર તોલો ૦।

અડદનો ચુન શેર ૧ નો તેને ધ્રાબો દેવો પાસેર દુધનો સેકવો ખુબ બદાંમી રંગનો ભીતર સેકા પછી ખુવો મીલાવીને જરા હલાવી મળી જાય એટલે તરત ઉતારવો ઉતારીને ચાસણી શેર ૩ ખાંડની પછી તે ચાસણી મોહનથાર જેવી રાખવી બાકી વીગત ઠારવાની તથા ટુક કરવાની ઉપર મોનથારની વીગત લખી છે તે પ્રમાણે.

મગના ચુનનો મોનથાર.

મગનો ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ કેશર તોલા ૦
જાયફળ તોલો ૦॥ દુધ શેર ૦। બદાંમ તથા પીસ્તાં તોલા ૪

મગનો ચુન શેર૧ ને દુધ શેર ૦। નો ધ્રાબો દેવો ધ્રાબો દઇને તેને બદાંમી રંગે સેકવો જોશે. તે હલાવી મળી જાય એટલે પછી ઉતારવો તે પછી ચાસણી શેર ૩ ની કરવી તે ચાસણી પાસે મોનથાર જેવી રાખવી બાકી વીગત ઠારવાની તથા ટુક કરવાની રીત ઉપર મોનથાર કરવાની રીત લખી છે તે પ્રમાણે કરવી.

મેદાનો મોનથારની વીગત.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૧ દુધ શેર ૨ ખાંડ શેર ૩
એલચી તોલો ૦॥ કેશર તોલો ૦। બદાંમ તોલા ૨ પીસ્તા તો. ૨
મેદા શેર ૧માં ઘી શેર ૦।નું માંણુ દેવું અને ઘી નાખી સેકવો. પછી દુધ શેર ૨ તે ચુલાઉપર ચડાવી માવો કરવો અને મેદા અરધો સેકયો થાય ત્યારે માવો નાખી દેવો. અને સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવો પછી ખાંડ શેર ૩ની ચાસણી કરીને તેમાં કેશર નાખીને ઉતારી અંદર સેકેલો મેદા તથા માવો નાખી દેવો અને ઠારા જેવો થાય કે તરત ઠારી દેવ બાકી રીત બધી ઉપલા મોહનથારથી સમજવી.

ચંદ્ર ઉદય ચોખાના મોનથારની વીગત.

ચોખા શેર ૧ દુધ શેર ૧॥ ઘી શેર
સુગંધી મીશ્રી શેર ૦। ખાંડ શેર
બરાસ વાલ ૧ રૂપાનો વરખ નં. ૧

ચોખા શેર ૧ ને એક બે પાણીથી ધોવા દુધ શેર ૧૧ માં બી- જવવા ભીંજાય રહે ત્યારે બે કલાકે કાઢવાને વાટવા વાટીને પછી તે ઘીમાં સેકવા ને પછી ખાંડ શેર ૭ ની ચાસણી કરવી ચાસણ મોહન થાર જેવી રાખવી અને શેકતી વખત ચોખાં પલાળેલું દુધ બચ્યું હોય તે અંદર નાખી દેવું ને પછી ચાસણીમાં મીશ્રીનો રવો શેર ૦ા રાખીને કંદ પડેને ઠારવા જેવો થાય કે તરત ઠારી દેવો ને બાકી રીત મોહનથાર ઉપર લખો છે તે પ્રમાણે કરવું ઠારી રૂપાના વર્ગો પાડવાને દુધ બાકી બચે તે સેકતી વખતે નાખી દેવું વાટયા પછી ઘીમાં મેલાવી દેવું ને પછી ભઠીપર મુકવું ને દુધ શેર ૦ા પાકું.

મોનથાર થોડા ઘીમાં કરવો તેની વીગત.

વેશણ શેર ૧ દુધ શેર ૦ા ખાંડ શેર

જાયફળ તોલો ૦ા ઘી શેર ૦ા

વેશણ શેર ૧ ને દુધનો ધ્રાબો દેવો મગદની રીતે માંહીંથી નહીં દુધ નાંખવું સેકવો શેકાઇ રહે તે પછી માહી ઘી અરધો પાશેર નાખી શેકાઇ ત્યારે ઉતારવો ઉતારીને પછી ચાસણી લેવી મોનથારની રીત પ્રમાણે ઘી અર્ધ પાસેર નાખીને ઠારી દેવો તેના ટુક રીતસર પ્રમાણે.

તવાપુરીની વીગત છે ચણાની દાળની તે બાફીને કરવી:

ચણાની દાળ શેર ૧ દુધ શેર ૩ ખાંડ શેર ૩

મેદા શેર ૦ાા ઘી શેર ૧ કેશર તોલો ૦ા

એલચી તોલો ૦ા

ચણાની દાળ શેર ૧ ને દુધ શેર ૩ માં પીતલનાં વાસણને ચુલા ઉપરમુકીને મંદી આંચે બાફવું ને તજવીજ રાખવી કે નીચે ચોટે નહીં ને બફાઇ જાય એટલે નીચે ઉતારી પછી તેને વાટવું તેમાં પાસેર ઘી મુકી સોંતરવું કે તેમાં પાણી ન રહે તેમ કરવું પછી તેને ઉતારીને ચા- સણી ગોળીબંધ લેવીને, પછી ઉતારતી વખતે કેશર નાખી નીચે ઉતારી રહેવા દેવું ને ઠરે એટલે લાડુ વારેવા કરવા જેટલા અનુમાન પ્રમાણે તે પછી મેદા શેર ૦ામાં મોણ ઘી શેર ૦ા મુકે ને પાણીથી બાંધવો અને જેટલા લાડુ કર્યા હોય તેટલા લુવા પાડવા અને તેની પુરી વણી અંદર લાડુ મેલીને તે વેલણથી

વેલવું તે એવી રીતે રોટલી રાખવી કે સર્વ દેખાય. કાગળની માફક નીચેથી તે તવાપુરી દેખાય તેમ કરવું ને પછી ઝારી ઉપર તે તવાપુરી મુકીને ઘીમાં ઝબકાવવી. એ ચાર વખતે એક વાસણમાં ભરતા જવું, જુદી જુદી મુકવી.

[૨] ચણાની દાળને પાણીમાં ભીંજવી તવાપુરી કરવાની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ કેશર તોલો ॥ દુધ શેર ૦॥ મેદો શેર ૦॥ ખાંડ શેર ૩ ઘી શેર ૧॥ જાયફળ તોલો ૦॥.

વીધી. ચણાની દાળ શેર ૧ને પાણીમાંથી કાઢીને વાટવી તેપછી વાટીને ઘીશેર ૧ મુકીને શેકવી પરીપકવ શેકવી અને કોમલ રાખવી શેકાઇ રહે કે તુરત દુધ શેર ૦ તથા એક વખતે શેર ૦ તેમ બે વખતે કરી નાખવું ને ઉતારી લેવું ને ખાંડ શેર ૩ની ચાશણી કરીને તેમાં નાંખવી. બાકી ભરવાની રીત તથા તળવાની રીત ઉપર તવાપુરી લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

(૩.) ત્રીજી તવાપુરીની રીત. ચણાની દાળની દુધમાં ભીંજવાને.

ચણાની દાળ શેર ૧ કેશર તોલો ૦ મેદો શેર ૦॥ ખાંડ શેર ૩ ઘી શેર ૧॥ દુધ શેર ૧॥ જાયફળ તોલો ૦॥.

ચણાની દાળને દુધમાં ભીંજવવી ને પછી વાટવી, પછી ઘી શેર ૧ મુકીને શેકવી, પરીપકવ શેકવી. શેકાઇ રહે કે તરત દુધ શેર ૦ શેકાઇ રહે ત્યારે નાખવું. શેકાય ત્યારે ઉતારી લેવી ને ખાંડ શેર ૩ની ચાશણી મોનથારની રીત પ્રમાણે કરવું. વળી તળવાની તથા ભરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે તવાપુરી લખી છે તે પ્રમાણે કરવી.

[૪] ચણાના લોટની તવાપુરીની વિગત.

ચણાનો લોટ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦॥ મેદો શેર ૦॥ ઘી શેર ૧॥ ખાંડ શેર ૩.

વીધી. ચણાનો લોટ શેર ૧ ધ્રાબો દેવો દુધ તથા ઘી તેમાં નાંખવું. મગદની રીત પ્રમાણે તે પછી શેકીને ખાંડ શેર ૩ની ચાશણી કરવી, મોનથારની રીત પ્રમાણેને ભરવાનું તથા તળવાનું ઉપર તવાપુરીની વિગત લખી છે તે પ્રમાણે કરવું ને એક વાસણમાં છુટી છુટી મુકતા જવું.

આંબાના રસની તવાપુરી.

વેશણ શેર ૦।।। મેદો શેર ૦।। દુધ શેર ૦। ઘી શેર ૧।।
કેશર તોલો ૦। ખાંડ શેર ૪ કસ્તુરી વાલ ૨. આંબાનો રસ શેર ૨

વીધી: આબાનો રસ શેર ૨ લઇને તેમાં ઘી મુકી પીત્તલનાં વાશણમાં લકિડાના તવાથેથી હલાવવો. કઠણ શીરા જેવો કરવો વળી નરમાશ રાખવો, પછી તેને ઉતારવો. તેપછી વેશણ શેર ૦।।ને ધ્રાબો દેવો. પછી ઘી શેર ૦।। નાંખીને શેકવો શેકાઈ રહ્યાપછી ચાશણી કરવી. ચાશણી ગોળીબંધ કરવી ને કેશર તથા કસ્તુરી મેલાવીને નીચે ઉતારવી. તે પછી ઠારવાની રીત ઉપર લખી છે. તવાપુરીની વીગત પ્રમાણે.

નારંગીના તવાપુરાની વિગત.

વેશણ શેર ૧ નારંગી નંગ ૧૦ દુધ શેર ૦। ઘી શેર ૧।।
ખાંડ શેર ૩ મેદો શેર ૦।। કેશર તોલો ૦।.

વીધી. વેશણ શેર ૧ ને નારંગીના જીરાનો ધ્રાબો દેવો ને તે વેસણ શેકવું. અધશેકું થાય ત્યારે ધ્રાબો દેતાં વધેલું જીરૂ તેમાં નાંખી દેવું. શેકાઇ રહ્યાપછી થેાડો નરમ કોમળ જેવો રાખી પછી ઉતારીને એક વાશણમાં ભરી તે ચાશણી શેર ૩ની કરીને ગોળીવરતી થાય એટલે ચોથા ભાગનું જીરૂ નાંખી દેવું. ખદકો દઇને ઉતારી લેવું, તેની ભેગું કેશર પણ નાંખી દેવું. નીચે ઉતારી દેવું. ઠરે એટલે શેકેલો મગદ તેમાં નાંખીને ઉતારવું ને પછી તે ઠરાપછી લાડુ બાંધવા, ભરવા, તળવાની વિગત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

ખડબુચાની તવાપુરીની વિગત.

ખડબુચા શેર ૨ ઘી શેર ૧।। વેશણ શેર ૧
ખાંડ શેર ૩ મેદો શેર ૦।। કેશર તોલો ૦। બરાસ

વીધી ખડબુચુ પાકું હોય તો ગરભ કાઢવો ને પછી ધ્રાબો દેવો વેશણમાં તેપછી તેમાં મેલાવીને ખાંડ શેર ૩ની ચાસણી કરવી ચાસણી થયા બાદ કેશર તોલો ૧ નાંખી ચાસણી ઉતારવી ગોળી બરોબર મેદો બાંધવાની તથા વેલવાની તથા બીજી રીત ઉપર પ્રમાણે સમજવી.

બટેટાની તવાપુરી.

બટેટા શેર ૨ ઘી શેર ૧ મેદો શેર ૦।।
ખાંડ શેર ૨ કેશર તોલો ૦। સુગંધી એલાયચી તોલો ૦।।

વીધી બટેટા શેર ૨ને એક વાસણમાં પાણી નાંખીને છીલકા ઉતારી તેને વાટી નાંખવો તે પછી દોઢ પાશેર ઘી મુકીને શેકવું શેકુ

થોડું છુટું પડવાતે આવે ત્યારે ઉતારી લેવું ને ચાસણી ગોળીબંધ લઇને કેશર નાખીને ઉતારવી તે પછી તવાપુરીની ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી ભરવા તથા તરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે

કંદની તવાપુરીની વીગત

સકરકુંદ શેર ૩ ઘી શેર ૧ા મેદો શેર ૦ાા જાયફળ તોલો ૦ાા. ખાંડ શેર ૩

વીધી સકરકુંદ શેર ૩ ને ગરમ રાખમાં નાખીને પછી તેને રાખ ગરમમાંજ પરીપકવ કરવાં ને રાત આખી તેમાં રાખવાં ગરમ રાખ ન મળે તો છાણા સળગાવીને બળી જાય તેમાં ભારી દેવા તે રાખ ઉપર આંચ રાખવો સવારે થતા જો પાકી ગયાં હોય તો તે ઉપરથી છાલને જુદી કદાચીત ન પરીપુકવ થયા હોય તો પાછો આંચ કરીને ભારવાને પરીપકવ થાએ એટલે તેની છાલ ઉતારી નાખવી પછી તે ગરમ લઇને છુંદો કરી નાખવો ને પછી ઘીમાં ભુજપો તે નીચે ઉતારવો પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરવી ને ઠારથી તેજ રાખવી નીચે ઉતારી કંદ પડે ત્યારે તે સેકેલા કંદને ઘીમાં જાયફળ મેલાવી ઠરે ત્યારે લાડુ બાંધવો. બાંધવાની તથા મેલાવવાની રીત ઉપર લખ્યા પ્રમાણે.

સકરીઆની તવાપુરીની વીગત.

શકરીઆ શેર ૧ા વેશણુ શેર ૦ાા ઘી શેર ૧ા
ખાંડ શેર ૩ાા કેશર તોલો ૦ા એલચી તોલો ૦ાા
મેદો શેર ૦ાા દુધ શેર ૦ા

સકરીઆ શેર ૧ા ને ટોપમાં પાણી ચુલે મુકીને તેની માપે ચાસણી મુકી ધીને ચારણીની સાથે સકરીઆ નાખવાં ને છારણી સાથે ઢાકી ઢાકવી ને બફાઇ જાય એટલે છાલ ઉતારવી તે પછી છારણીએ શાળ નાખવું ને દોઢ પાસેર ઘી નાખીને શેકવું પાણીનો અંશ ન રહે પછી વેશણુ શેર ૦ાા લઇને દુધ તથા ઘીનો ધ્રાબો દેવો તેને થોડું શેકવું શેકાઇ રહેવા આવે ત્યારે સકરીઆં સેકી રાખ્યા છે તે માવો એમાં નાખી દેવો એકરસ થઇ જાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું પછી ખાંડ ચાસણી શેર ૩ાા ની મુકવી તે ચાસણી ગોળીબંધ થાય એટલે કેશર નાખીને નીચે ઉતારી લેવું પછી ઠરે ત્યારે શેકેલો મગ તપાવી કોરે મેલાવી દેવો લાડુ વારવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી તેમાં મીલાવી એલચી તોલો ૦ાા મેલાવી મેલાવીને લાડુ બાંધીને ઉપરની તવાપુરીની રીતે ભરવાનું તથા તરવાનું રીત ઉપર પ્રમાણે.

મોઠી કચોરીની રીત.

દાળ શેર ૧ા છોલકાવાલી મગની ઘી શેર ૧ાા ખાંડ શેર ૩
દુધ શેર ોાાં એલચી તોલો ાા કેશર તો૦ ા મેંદો શેર ાા

વીધી મગની દાળ શેર ૧ા લઇને આગલે દીવસે ભીંજાવી ભીંજા-વ્યા પછી તે દાલને ધોઇને છોલકાં ઉતારી નાખવાં ઉતરી જાય ત્યારે પછી વાટવીં સારી રીતે વટાય એટલે પછી શેર ૧ા ઘી નાખીને મદી મદી આંચે શેકવી અને ઘી થોડુ પડે તો બીજું નાખવું અધ શેકી થાય ત્યારે દુધ શેર ાં નાખવું થોડીવાર રહીને એ દુધ સોસી જાય એટલે વળી દુધ શેર ાં નાખવું એ દુધ સોસી જાય ને ઘી છોડે ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું પછે ખાંડ શેર ૩ ની ચાશણી કરી તે ચાશણી ઠરથીઆં કરી કરીને કેશર નાખી નીચે ઉતારવી કંદ પડે ત્યારે મગદ શેકેલો નાખવો ઠરે ને લાડુ વારવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી મેલાવી લાડુ બાંધવા પછી મેદામાં મુકી વધુ મોણ નાખી બાંધવો પછી જેટલા લાડુ વારવા હોય એટલા લુવા પાડવા પછી પુરી વણીને લાડુ વચમાં મુકી પુરીથી લપેટી દેવો પછે તેને બે હથેલીથી દબાવી બાટી જેવો જાડો રાખવો પછી તે કચોરીને ઝારા માથે મુકી પુરીથી જરા મંદા ઘીમાં તે ઝારો હુંબાવી દેવો કચોરી ડુબી જાય તેટલું ઘી રાખવું ને તેને તરી લેવી.

શીખોરીની રીત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩
બરાશ વાલ ૨

વીધી મેદો શેર એકને મોણ ગુજા જેવું દેવું લોટ પુરી જેવો તે પછી સુગંધી બરાશ ખાંડમાં નાખવો અને થોડુ ઘી નાખી પીંડો વરે તેવું કરવું ને તે ખાંડ લોટની પુરી વેળી જારવી પછે તેને ઘી તરાય એવું કરી તરવી.

કપુરનારીની રીત.

મેદો શેર ૧ ચોરીઠા શેર ૧ ઘી શેર ૧ાા
સાક્રી શેર ૩ [illegible] બરાશ વાલ ૨ લવંગ તોલો ૧

વીધી મેદો શેર ૧ બાંધવો મેદો ધોએલો બાંધીને થોડાક બે રહેવા દેવો કુપીને ચંદ્રકલા જેવો કરવો પછે ચોખાના લોટને ઘી મથી મોયો કરવો તે પછી ચંદ્રકલા જેવી વણીને સાથે લગાવીને લુવા પાડવા તે લુવાને વેલીને તેમાં ઘી બરાશની સુગંધી મેલાવીને તે ભરીને ત્રણ

આગળ ઓરસ ચોરસ કરીને લવંગ એક એકમાં આઠ આઠ લગાવવાને તેને ઘીમાં તરવીને ઉપરથી ખીલી જાય તેવું રાખવું એ રીતે કરવું.

ગુડંનારી કરવાની વીગત છે.

ગોલ શેર ૧ાા વેશણુ શેર ાા મેદો શેર ાા

લવીંગ તોલો ૧ ઘી શેર ૧ાા જાવંત્રી તોલો ૧

વીધી પાસેર ઘી નાખીને વેશણુ શેકવું તે પછી ગોળ મીલાવી મળી જાય એટલે ઉપરની કપુરનારીની રીતે ભરીને તળી લેવી.

ખડચંડાની વીગત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ાા

લવીંગ તોલા ૧ ભુકની

વીધી મેદા શેર ૧ ને ઘીનો હાથ દઈને ટુપવો ટુપીને પુરી જેવો આટો રાખવો તે શેર એક માલુવા જેવા કરવા હોય તેવડા કરવા પછી પુરી વેલપી ને તે પછી તે પુરી ઘીમાં તરવી ને ભરત બહાર કાઢવી ને એક થપી મારતાં જવું ને પછી ભરોવીને ભરીને ટોકરામાં ભરતાં જવું એજ રીત.

વીરોજ મંડાની રીત.

પીશતાં શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ાા ઘી શેર ૧ા

મેદો શેર ૧ એલચી તોલો ૧ કેશર તોલા =

વીધી પીશતાંને પાણીમાં ભીજવવાં. પછી ધોઇને વાટી નાખવા પછી પાસેર ઘી નાખીને શેકવાં શેકાઇ ગયા પછી ઉતારવાં આકરાં ન કરવા તેમાં ઉપર લખેલી ખાંડમાંથી શેર ૨ાા ની ચાસણી મોનથારના જેવી કરવી કરીને તે પછે નીચું ઉતારીને શેકેલાં પીશતાં નાખવાં ને સુગંધી એલચી તોલો ૧ નાખવી તે પછી મેદો શેર ૧ માં ગુંજાના જેટલું મોણુ નાખીને બાંધવો ને બંધાઇ રહે એટલે પુરી વણીને તરવી. તેમાં પીસ્તાં ભરવાં ને પછી ઘીમાં ખડમંડા જેવા કરવાં ને પછી ખાંડ શેર ૧ રહી છે તેની ચાસણી કરીને બે ઝબકા દેવા પાવાને ટોપલામાં કેસર નાખી ઠારની પ્રેમપુટાને ધરતાં જવું.

ખુરમાં કરવાની વીધી.

ખારેક શેર ૧ મેદા શેર ૧ દુધ શેર ૩ ઘી શેર ૧ા ખાંડ શેર ૩ાા

જાવંત્રી તોલો ૧.

વીધી: ખારક શેર ૧ કુટવી ને બારીક કરવી ને પછી દુધ શેર ૩ને ચુલે મુકીને પીત્તલના વાસણમાં ફીટી કરવી. ખારેક નાંખીને ફીટી માવા જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવી તેમાંથી ઉપર લખેલ ખાંડમાંથી ખાંડ શેર ૨ાા ની ચાશણી ગોળીબંધ કરવી ને નીચે ઉતારી પેલો માવો નાંખવો ને ઠંડુ થાય ત્યારે સુગંધ મેલાવી પછી તેના લાડુ બાંધવા, તે પછી મેદા શેર ૧ ગુંજાંના મોણ જેટલું મોણ દઇને બાંધવો ને ગુંજા જેવો કઠણ રાખવો તેની પુરી વણીને ખારેકનો માવો ભરવો ને તેને શીંગોડાઘાટ જેવો કરીને ભરવો ને ઉપર કાંગરા બાંધવા એટલે ગુથવો તે પછી ઘી મુકીને ઠારમા જેવું રાખીને તળવું ને તેને બાકી શેર ખાંડ લખેલી રહી છે તેની ચાશણી ઠાર જેવી કરીને તેને પાઇ દેવાં.

મુખબીલાસની વીધી.

મેદા શેર ૧ બદાંમ શેર ૧ ઘી શેર ૧ાા કેશર તોલો ૦ા
ખાંડ શેર ૩ એલાઇચી તોલો ૦ાા. લવીંગ તોલો ૧. ચોરીઠા શે.૦ાાઁ.

વીધી. બદામ શેર ૧ ને બાફવી ને છીલકાં ઉતારી નાખવા, તે પછે વાટવી બારીક, પારબાદ ઘીમાં ભુંજવી. ઘીમાં તે મગદ જેવી શેકવી ને પછી ઉતારી નાંખવી. તે પછી ખાંડ શેર ત્રણની ચાશણી મોંનથાર જેવી કરવી ને કંદ પડે એટલે કેશર નાંખીને મેલાવી લેવો. સુગંધી મેલાવીને ઠરી જાય એટલે લાડુ વાળવા કુમાસ રહે એવા નંગ વાળવાં. તે પછી મેદા શેર ૧ ચંદ્રકળા જેવો બાંધવો, બાંધીને ચોખાના લોટને મથીને સાટા દઇનેરોટલો વણવો તે વણીને તેની પુરી કરીને પાંન જેવો ઘાટ કરીને વાળીને લવીંગ ખોસવાં ને પછી ઘીમાં ઝારો મુકીને તળી લેવી એ મુખબીલાસ શામગરી.

માંડા કરવાની રીત.

મેદા શેર ૧ એલચી તોલો ૦ાા ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા.

મેદા શેર ૧ નેપોરણપોળી જેટલું મોણ નાંખીને બાંધવો. તે નરમાશમાં રોટી જેવો નરમ રાખવો ને તેને લુવા પાડીને પુરી જેવડી વણીને ખાંડ શેર ૧ માં થોડું ઘી નાખીને લાડુ બંધાય તેવું ને તેમાં ઝીણી લાકડી વારીને તેમાં ભરીને વણવી ને તુવા ઉપર ઘી નાંખીને શેકી લેવી. એ રીતે બોમાં નારંગી નંગ૪નો મેવો નાખીને પણ થાય છે.

ઘુઘરાં બનાવવાની રીત.

ચોખાં શેર ૧ાા ખાંડ શેર ૧ ચોરીઠા શેર ૦ા ખસખસ શેર ૦)—
ઘી શેર ૧.

વીધી. ચોખા શેર પોણાને ત્રણ કલાક પાણીમાં ભીંજવવા પછી તેને પાણીમાંથી કાઢી ઝીણા વાટવા. ઝીણી કણી રહે નહીં પછી તેમાં ખાંડ શેર ૧ તથા ચોરોઠી શેર ૦ મેલાવવી ને પછી તેના લુવા કરવા. પછી તે ઘી કડાઇમાં મુકવું પછી એ ઝારા તૈયાર રાખવા. ત્યારબાદ ચોરોઠાથી વેલવું ને એઉ બાજુ ખસખસ મેલાવીને પછી ઝારા ઉપર મુકીને તળવું. તે જરા ઠંડું થાય ત્યારે થાળીમાં કાઢતા જવું. એવી રીતે વારા ફરતી ઝારાથી કરતા રહેવું.

ઈદ્રસા બનાવવાની બીજી રીત.

ચોખાની લોટ શેર ૧ ખસખસ શેર ૦)= ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧

વીધી. [illegible]માં પાણી થોડું નાંખી તેમાં ચોખાનો ચુન ખુબ કઠણું બાંધી એક વાસણમાં ભરી રાખવું. બીજે દહાડે ચાર પહોર વીત્યા પછી પાંડેથી કુટી કડાઇમાં ઘી મુકીને વડાં માફક ખસખસમાં લપેટીને મુકવાં, થઇ રહે એટલે કાઢી લેવાં તથા ઝારાઉપર મુકીને વણી- ને રાખીએ તો ખુલે આ બીજી રીત છે.

ખીરવડાં કરવાની રીત.

ચોખા શેર ૧ ઘી શેર ૧ દુધ શેર ૩ બરાશ વાલ ૨ ખાંડ શેર ૧
ચોખાનો સુન શેર ૦।।=

વીધી. ચોખાને દુધ શેર ૨।। મુકીને બાફવા. મંદી મંદી આંચે, ચોંટે નહીં તેમ કરતાં કણી રહે તો બાકી દુધ શેર ૦।। રહ્યું તે છાંટી દેવું. ચોખા બફાઇ રહે કે તરત વાટવા. આખો ઓખો ન રહે. પછી તેના લુવા કરીને ચોખાનું પલેટન કરી ઠોર જેવું વેલવું, પછી પુરી જેવા ઘીમાં તળવાં તળીને એક વાસણમાં જુદા જુદા મુકવા. ખાંડના ભુરામાં બે વાલ બરાસ મેલાવીને પછી તે ખાંડ ભુરકાવવી અથવા ખુરૂં પણ નાખવું.

શામગરી મીલવાની વીગત.

ચણાનું વેશણ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ દુધ શેર ૧।। ઘી શેર ૧
જાવંત્રી તોલો ૦।।.

વીધી. ચણાના વેશણને દુધ શેર ૧।। માં બાફવું. પછી હલાવીને કઠણ શીરા જેવું કરીને પછી ઘીવાળો હાથ કરીને મેલાવવા પછી લુવા કરીને વેલવા. માંહી ફુલગુલા રહે તે થાળીમાં કાઢીને એક વાસણમાં ભરી દેવા. બાકી ઉપરની રીત પ્રમાણે.

દુધપુવા કરવાની રીત.

મેંદો શેર ૧ એલચી તોલો ાા ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧ાા.

વીધી. મેંદો શેર ૧ ને દુધમાં ઘેાર કરવો પછી તવા ઉપર ઘી નાખી હથી અથવા લુગડાથી કટોરીથી રેડવું તેની ઉપર હાથ ફેરવીને કાઢી લેવું અને બરાબર થાય સેા કાઢવું નહીં અને તવીથાથી ઉથલાવવા અને સુગંધી મેળાવીને ખાંડ તેની ઉપર ભુરકાવી ટોપલીમાં ભરી દેવા.

દુધ પુવાની વિગત બીજી રીતે.

ચોખાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ાાા દુધ શેર વેશણ

એલાયચી તાલો ાાં.

વીધી. આ દુધ પુવા ઉપરની રીતે કરવા.

ગોળની તવાપુંરીની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧ાા કસ્તુરી વાલ

ગોળ શેર ૧ાા કેશર તોલો ૦।

વીધી. દાળ ચણાની શેર ૧ ને એક દીવસ પહેલાં ભીંજવવી. બીજે દીવશે કાઢીને વાટવી. વાટીને પછી શેકવવી. શેકામાં ઘી શેર ાાા વાપરવું. શેકાઇ રહ્યા પછી ઉતારવી. ત્યારબાદ ખાંડ શેર ૧ ની ચાશણી મુકવી, ચાશણી ગોળબંધ આવે એટલે માલીકારે ગોળ શેર ૧ાા નાંખી દેવો. ગોળ તથા ખાંડનો એક રસ થાય કે કેશર તોલો ૦। નાંખીને ઉતારી લેવી. નીચે ઉતારીને શેકેલી દાલ નાંખવી. પછી તે હલાવી એક-રસ થાય એટલે માલીકાર કસ્તુરી નાંખવી. પછી તે મેંદામાં મોણ દેવું ને પણી નાંખીને બાંધવો. તે મેંદાનો રોટલી જેવો લોટ રાખવો તેમધ્યે લાડુ જેટલા થાય તેટલા લુવા પાડવા. પછી પુરી વણીને વચમાં લાડુ મુકીને લપેટી લેવો. પુરીથી તે પછી બે હથેલીથી દબાવી ચકલા ઉપર મુકીને વણવી. જેમ મેંદાની પુરી પાતળી ચડે તેમ સરસ સમજવી પછી ઝારા ઉપર મુકીને પુરી જેવું ઘી કરી તેમાં ઝબકા ત્રણથી ચાર દેવા પછી તેને કાઢીને જુદી જુદી મુકવી.

ગોળના બુંદિના લાડુની વીગત.

વેશણ શેર ૧ ગોળ શેર ૧ાા જાયફળ તોલો ૦। ઘી શેર ૧

કીશમીશ તોલા ૪ ખાંડ શેર ૧ એલાયચી તોલો ાા.

વીધી. વેશણ શેર ૧માં ઘીનું મોણ તોલા ૨ાા દેવું. પછી તેનો ખીરુ કરીને કાણા જેવા છેદવાળો ઝારો લઇને પછી ઘી ચડાવી ત્યારબાદ

તે ઘોલ પાણીમાં કરેલો છે તે ઝારો વચ્ચમાં મુકીને ઝારેથી બુંદી પાડવી. તે બુંદી પડે તેમ ટોકરામાં ભરતા જવું, પછી ખાંડ શેર ૧ ની ચાશણી ગોળીબંધ કરીને તેમાં ગોળ નાંખવો. ગોળ તથા ખાંડનો એકરસ થઇ જાય એટલે બુંદી ઉપર નાંખી દેવી ને હલાવીને એકરસ કરીને ઉતારી લેવી. ઠરે એટલે કીશમીશ તથા સુગંધી મેલાવી લાડુ વાપરવાં.

ગોળમાં વેશણની ઝીણી સેવના લાડુની રીત.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧
ગોલ શેર ૧ એલચી તોલો ૦।। જાયફળ તોલો ૦।

વીધી વેશણ શેર ૧ ની ઝીણી સેવ કરીને ચાશણી શેર ૧ ખાંડની કરી તેમાં ગોળ નાખીને ચાશણી તથા ગોલ એકરસ થાય એટલે તેમાં સેવ નાખી દેવી બધી સેવ પડી જાય અને ચાશણી ઠરે ને કંદ પડે એટલે સુગંધી નાખી લાડુ વારવા.

ગોલના વેશણની જાડી શેવના લાડુની રીત.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧
ગોલ શેર ૧ એલચી તોલો ૦।। જાયફલ તો૦ ૦।

વીધી વેશણ શેર માં ઘીનું મોણ શેર ૦। દઇને પાણીથી બાંધવો પછે બુંદીના ઝારાથી સેવ પાડવી તે સેપ થઇ રહે એટલે ટોકરીમાં ભરવીને સેવ લાલ થાવા ન દેવી ને પછી ખાંડ શેર ૧ ની ચાશણી કરવી ગોળીબંધ તે પછી ગોલ નાખી દેવો ગોલ તથા ખાંડ એકરસ થઇ જાય એટલે ઉપર નાખીને તરત નીચે ઉતારી સેવ નાખી દેવી તે પછે ઠરે એટલે સુગંધી નાખીને લાડુ બાંધવા.

ગોલના ચીકી ગુડ ધાણીની જમાવવાની રીત.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ૦।।। ગોલ શેર ૧।।
જાયફળ તોલો ૦।।

વીધી વેશણ શેર ૧ ને બાંધીને સેવ પાડવી સેવ નરમ પાડવી લાલપડવા ન દેવી તે પછી ગોલ શેર ૧।। તથા ઘી શેર ૦। નાખીને પાક કરવો પાક તણાવા ન દેવો તે પછી તેમાં સેવ નાખીને ઠારવા જેવું થાય એટલે થાલમાં ઘી ચોપડીને ઠારી દેવી.

ગોલના પુવાની રીત.

સુજ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ગોલ શેર ૧
કાળીમરચ તોલો ૧ ખોપરાનું ખમણ તોલા ૨

વીધી ચુંન શેર ૧ લઈને ઘીનું મોણુ મુઠી બંધ દેવું ને પાણી શેર ાાાાા લઈને તેમાં ગોલ શેર ૧ નાખવો ગોલ ગલે એટલે ચુન મોણુ દીધેલો મેલવવો બે ચાર કલાક મુકી રાખવો તે પછી ખુબ મેલાવીને તેમાં કાળીમરચ્ય તોલો ૧ નાખવો તથા ખમણુ ટોપરાનું નાખવું ને કડાઈમાં ઘી મુકી તે તે હાથથી થાબડીને ઘીમાં મુકવા ને પાકે એટલે તરત પાસે ઘી રાખ્યું હોય તેમાં નાખવા ઘી થંડુ રાખવું. પાછા કડાઈમા પાકે કે તરત નીચે વારાને કાઢી લેવા તે ટોકરી તથા થાલમાં ભરતાં જવું.

ગોલના પુવા બીજી રીતથી તેની વીગત.

મેંદા સેર ૧ ઘી શેર ૧ાા ગોલ શેર ાાાા
કારીમરી તોલા ૨ ખમણુ ખોપરાનું તોલા ૩ ચારોલી તોલા ૩

વીધી મેંદો શેર ૧ લેવો તેમાં મોણુ મુઠી બંધ નાખવું જળ શેર ૦ાાા લેઈ તેમાં જલમાં ગોલ નાખવો જ્યારે ગોલ ગળી જાય ત્યારે તેમાં મેંદા શેર ૧ મોણવારો નાખવો તે ગોલના પાણીમાં ભીજવવો ભીજવી બે ચાર કલાક પડો રાખવો તેટલો વખત થાય એટલે જલનો કટોરો ૧ પાસે રાખીને જે મેવો બાંધ્યો હોય તેને મથવો જ્યારે મથી ગયો કેમ જાણવો કે તે મથામાંથી પાણીમાં જરા નાખવો જો નાખતાં ડુબી જાય તો ફરી પાછો મથવો ને ન ડુબે ત્યારે જાણવો કે તેયાર થયો ને જ્યારે ઠોર જેવું ઘી થાય ત્યારે તેમાં હાથથી મુકતા જવું, આંચ બહુ ન રાખવી મંદી આંચે કરવું તરીને ઉપર આવે કે તરત થીના ઘીમાં બોરૂવા પાછા બીજાં નીકળે ત્યારે આને કાઢીને થાલમાં મુકતા જવું એજ રીત.

ગોલના ગુલગુલાંની રીત.

ચુન શેર ૧ ઘી શેર ાાા ગોલ શેર ાાા

વીધી ચુન શેર ૧ ને લેવો તે ગોલમાં પાણી શેર ાાા માં તે ચુન નાખવો તેને કલાક બે મુકી રાખવો તે પછી ઘી ઠોર જેવું ગરમ રાખીને તેમાં પકોડી જેવા જાડા રાખી તેમાં ઘીમાં મુકતા જવું એજ રીતે કરવું.

ગોલના ગણાની રીત.

ચુન શેર ૧, બારીક ઘી શેર ાાા ગોલ શેર ાાા
વીધી. ચુન શેર ૧ લેવો. તેમાં મોણુ અધપા દેવું પછી તે ખુબ

કઠણુ ગોળ શેર ।।। નું પાણી કરીને બાંધવો. તે બાંધીને બીજો હાથ દઈને વેલવો. ને મોટા શેઠલો કરીને લાંબા ચીરા કરવા. તેને બે બે આંટા દઈને ખુલી ન જાય તેમ કરીને ઘીમાં મુકવા. ઘી ઠાર જેવું ગરમ રાખવું. થઈ જાય એટલે કાઢી લેવાં ને ટોપલીમાં ભરતા જવું.

ગોળની ગોળ પાપડીની વિગત.

ચુન શેર ૧ ખસખસ તોલા ૧ ઘી શેર ०।।= ખમણુ તોલા ૨ ગોળ શેર ०।। વળીઆરી તોલો ૧.

વીધી. ચુન શેર ૧ને લેવો. તેમાં ઘી શેર ०)— નાંખીને, મંદ આંચે થોડો શેકવો, પછી ગોળ શેર ०।। તથા દોઢપાસેર ઘી નાંખી પાક કરીને ઉતારીને ચુન શેકેલો નાંખવો. તેપછી થાળમાં ઘી ચોપડીને ઠારી દેવો. ઉપર ખમણુ તથા વળીઆરી વાટકેથી દાબી દેવી

ગોળની ગોળપાપડીની બીજી રિત લાડુના.

ચુન શેર ૧ ઘી શેર ०।। ગોળ શેર ०।।

વીધી. ચુન શેર ૧ લેવો, તે ઘીમાં શેકવો. શેકાઈ જઈ બદામી રંગ જેવો થાય એટલે તેમાં ગોળનો ભુકો કરીને નાંખવો ને ગોળ તથા શેકેલો ચુન તેમાં એક કટોરીથી એકમેક કરી ખુબ મળી જાય ને જરા ગરમ હોય ત્યારે લાડુ વાળી લેવા.

ઈંદ્રગોદકની રીત.

મેદો શેર ૧ એલાંયચી તોલો ०।। ઘી શેર ૧। કેશર તોલો ૧ ખાંડ શેર ૩.

વીધી. મેદો શેર ૧ લેવો. તેને મોણુમાં ઘી શેર ०)— દેવું, તે પછી મેદો શેર ૧ ને છાસમાં ઘોર કરવો. ઘોર પકોડી જેવો રાખવો પછી ગોલ માટીના વાસણમાં રાખવો ને તે આખી રાત ભઠીની સામે રહેવા દેવો. બીજે દિવસે લઈને હાથથી મથવો પછી મોટા છેદનો મનોરનો ઝારો લઈને ઘી ઠારથી જરા વધારે તેજ રાખવું ને તેને હાથથી પાકે ત્યારે ઝારો કાઢવો. રતાશ થાય નહીં તેવું ઉતારવું ને ચાશણી બુદીથી તેજ પહેલાં તૈયાર કરી રાખવી તેમાં કાઢીને નાખતાં જવું પછી ઠરે ને કંઈક પડે એટલે કેશર તોલો ०।। નાંખી મેલવીને લાડુ વાળવા.

રસ ગુડદાની રીતની વીગત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧। ખાંડ શેર ૨।।
એલચી તોલો ०।। બીઆનો રવો શેર ०।

કેસર તોલો ૦।

વીધીં. મેદો શેર ૧ લેવો. તેમાં મોણ શેર ૦)— નવટાંક નાખવું ને છાસમાં ઘોલ કરવો ને અથો કરી હાંડી આચની આગળ આખી રાત મુકી રાખવી ને પછી મથીને પાછું મોણ શે. ૦)— નાખવું મોટા છેદના ઝારે (મનોરને) ઝારે પાડવો. ચાશણી જલેબીથી આકરી કરવી ને તે ચાશણીમાં નાખતાં જવું ને તેમાં મીઠીનો રવો તથા સુગંધી નાંખી મેલવવી. અને તે છુટી બુંદીના જેવી છુટી રાખવી મોટા દાણા રહે રસ ખુબ પીઇ રહે કેસર નાખવું.

કાંન્તી વડાંની વીગત.

અડદની દાલ શેર ૧ (નવટાંક) એલાયચી તોલો ૧ ઘી શેર ૧।
માવો શેર ૦)— ખાંડ શેર ૩।।.

વીધી. અડદની દાલ શેર ૧— આગલે દીવસે ભાજવવી ને પછી ખુબ બારીક બીજે દીવસે વાટવી. ધોઇને તે પછી મથવું. મથતી વખતે માવો ને તેમાં મોણ નવટાંક નાખવું. પછી ખાંડની ચાશણી શેર ૨।। ની કરી રાખવી. તે પછી ભઠી ઉપર કઢાઇ ચડાવી ઘી નાખવું ને ઘી બુદીથી નરમ રાખવું, પછી તેમાં વડાં કરી કરીને નાંખતા જવું ને પછી ઉતરે ત્યારે ચાશણીમાં મુકતા રહેવું ને સુગંધી ખાંડમાં નાંખી દેવી ત્યારબાદ બે કલાક રહેવા દેવાં પછી વાસણમાં મુકી દેવાં પછી ખાંડ શેર ૧ ની ચાશણીમાં નાંખીને સુગંધી નાંખવી ને જે વખત ઉપયોગમાં લેવા હોય તે પ્રમાણે લેવા.

અમ્રત રસાવલની વીગત.

અડદની દાળ શેર ૧ દુધ શેર પાંચની વાશુદી ઘી શેર ૧।
ચોરીઠો બે આંના ભાર ખાંડ શેર ૩।। કેશર તોલો ૦।.

વીધી. અડદની દાળ ૧ શેરને ભાજવવી આગલે દીવસે, તેપછી બીજે દીવસે ધોઇને વાટવી ને પછી મુથવી ત્યારબાદ ચોરીઠો મેલાવી વડાં કરવાં ને ચાશણી શેર ૨।। ની કરવી તે ઉપરની રીતે નાખતા જવું ને થઇ રહે ને કંદ પડે ત્યારે બાસુદી શેર ૫ ની કરી હોય તેમાં મેલાવવું તેને અમ્રત રસાવળી કહે છે ને ઓછા દુધમાં મેલાવે તો દુધવડા કહેવાય છે.

શીખર બુલકર કરવાની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦।। દુધ શેર ૦।। ઘી શેર ૨
કસ્તુરી વાલ ૧ ખાંડ શેર ૩ કેસર તોલો ૦।.

વીધી. ચણાની દાલ શેર લેઇને પાણીમાં ભીંજવવી ને બારીક તરેહથી વાટીને પછી શેકવી, અરધી શેકાઈ જાય ત્યારપછી દુધ શેર ાા નાંખીને તરત ખાંડ શેર ૩ની ચાશણી કરીને કેશર મીલાવી ચાશણી મોનથારના જેવી કરવી તે પછી બરાશ તથા એલાયચી મેલાવી તે ઠરે એટલે કદ પડે કે તરત લાડુ વાળવા.

ચણાના લોટના મગદની રીત.

વેશણ શેર ૧ દુધ શેર ૦। ઘી શેર ૦ાા એલાયચી તો. ૦ાા ખાંડ શેર ૧૧ ચણાનો ચુન ૧.

વીધી. વેશણ શેર ૧ ને ધાબો દેવા. ઘી શેર ૦। તથા દુધ શેર ૦। એઉને ધાબો દઈને શેકવું. શેકાયાપછી અરધો કલાક રહેવા દેવો પછી છારણીથી તે મગદ શેકવો. બદામી રંગ શેકવો ને દુધ શેર ૦। અરધો શેકાય ત્યારે નાખવો. શેકાઇ જાય ત્યારે ઠારીને ખાંડ શેર ૧૧ નાંખી તથા સુગંધી એલાયચી તોલો ૦ાા નાંખી લાડુ વાળવા.

ચોખાના મગદની રીત.

ચોખાનો લોટ શેર ૧ દુધ શેર ૦। ઘી શેર ૦ાા બરાસ તો. ૧ ખાંડ શેર ૧૧.

વીધી. ચોખાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા માં શેકવો તે પછી શેકાઇ રહ્યા બાદ અધશેકામાં દુધ શેર ૦। છાંટીને નાખવું શેકાઇ રહે કે ઉતારવો ને મંદી આંચે શેકવો, ઠરે ત્યારે સુગંધી નાંખી લાડુ વાલવા.

મુગના મગદની રીત.

મગની ચુન શેર ૧, દુધ શેર ૦। ઘી શેર ૧૦ એલાયચી તો. ૦ાા ખાંડ શેર ૧૧.

વીધી. મગનો ચુન શેર ૧, દુધ શેર ૦। તથા ઘી શેર ૦।નો. ધાબો દેવો ને પછી મંદ આંચે શેકવો ને બદામી રંગ આવે કે નીચે ઉતારી સુગંધી તોલા ૦ાા નાંખી લાડુ વાલવા.

અડદના મગદની રીત.

અડદનો ચુન શેર ૧ દુધ શેર ૦। ઘી શેર ૧ બરાશ વાલ ૧ ખાંડ શેર ૧૧.

વીધી. અડદનો ચુન શેર ૧ને ધાબો દેવો. દુધ શેર ૦। નાંખીને ધાબો નાખવો ને કલાક રહેવા દેવો; પછી ચારણીથી છારવો. ભઠીઉપર ઘી મુકી જરા વધારે ગરમ થાય એટલે પછી શેકવો ને બદામી રંગ

થાય ત્યારે ઉતારવો ને ઠરે એટલે સુગંધી નાંખીને લાડુ વાળવા.

પંચધારી સામગરીની રીત.

મેદો સવા શેર ખાંડ શેર ૨ એલાયચી તોલો ૦ll બદામ તથા પીસતાં તોલા સવા પાશેર ઘી શેર ૧ માવો સવા પાશેર કેશર તોલા ૦]≡

વીધી. મેદો સવાશેર ઘી શેર ૧ મુકીને શેકવું. મંદી મંદી આંચે શેકાઇ રહેવા આવે એટલે મેવો તેમાં નાંખી દેવો. થોડીવાર પછી તે ખાંડ શેર બેની ચાશણી કરી ચાશણી મોનથાર જેવી રાખવી ને પછી કેશર નાંખી સુગંધ નાંખી લાડુ વાળવા.

ફેણી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ll ચોરીઠા શેર ૦ll ઘી શેર ≡ (નવટાંક) તેલીઉ ઘી શેર ૧l.

વીધી. મેદો શેર ૧ લઇને તેને પાણીથી કઠણ બાંધવો અને તેમાં ખાડા કરી પાણી છાંટી મુકવું ને ચાર કલાક રહેવા દેવું. પછી ચોરીઠો શેર ૦ll માં સારૂં ઘી શેર ૦ll સુપેત કઠણ નાંખી એક પગતાં વાસણમાં હથેલીથી ખુબ મથવું. મથતાં સાટો ખુલી જાય અને સુપેત થઇ જાય એટલે રહેવા દેવું. પછી મેદો લઇને તેને કુટવો કુટીને પછી હાથથી ખુબ ટુંપવો, ટુંપાઇને તાર ચાલે તેવો થાય એટલે તેના વાટી ગોળ કરવા પછી એક ત્રણ હાથ ચોરસ પાટીયું લઇ તે ઉપર તેલીયું ઘી ભુસવું અને તે ઉપર પેલા મેદાના લાટા પાસે પાસે પાથરી દેવા. પછી તૈયાર કરેલો સાટો જરા મથી તેના ઉપર લગાવી દેવો અને પછી બધા લાટા ભેળા કરી એક લાટો કરી નાંખવો પછી તે લાટાના બે છેડા ચાકુથી જરા જરા કાપી નાંખવા. પછી તેનો હાથથી પાતળો તાર કરતા જવું. તાર પાતળો થાય એટલે એક આંગળી ઉપર વીંટી લુવો કરવો હોય તેવડો કરવો. પછી એક તવીમાં ઘી મુકવું ઘી ચંદ્રકલાથી જરા મોરૂં રાખવું અને પેલા લુવા કર્યા હોય તે એક થાળીમાં ઘી ચોપડી હાથથી જરા થાબડવો વચેથી પાતલું અને કોર જાડી રાખવી. પછી ઘીમાં મુકી ઝારાથી છબકા દેતું જવું અને વીખરાઇ જાય તો ઝારાથી ભેળું કરતું જવું. પાકી જાય એટલે એક ટોકરીમાં કાઢી લેવી. તે એક દિવસ રાખવી અને બીજે દીવસ એક થાળમાં પગતી મુકી દેવી અને થોર જરા ખાંડની તરવી વાંકો રાખવો. પછી

ખાંડ શેર ૧ાા ની ચાસણી જલેબીથી તેજલઘુ કડછીથી તેના ઉપર રેડી પાઈ દેવી.

ફેણી કેશરીની રીત.

વીધી. ફેણી કેશરી પણ ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી ને થોડું કેશર મેદામાં નાખવું ને થોડું કેશર ચાસણીમાં પણ નાખવું.

અગ્નીદીપકની રીત.

તુવરની દાલનો લોટ શેર ૧	ઘી શેર ૧ાા	ખાંડ શેર ૩
કેશર તોલો ૦ાા	તજ તોલો ૧	લવીંગ તોલો ૧
સુંઠ તોલા ૧	પીપર તોલો ૧	જાવંત્રી તોલો ૧
જાયફળ તોલો ૧	વંશલોચન તોલા ૧	અમર વાલ ૫
કસ્તુરી વાલ ૫	ચાંદીના વરખ વાલ ૫	સોનાના વરખ વાલ ૫
પીસ્તાં તોલા ૨ાા	બદામ તોલા ૨ાા	નેજાં તોલો ૨ાા
મીશ્રીનો રવો શેર ૧	ખુવો શેર ૧	સતાવરી તોલો ૧

વિધી. તુવરની દાલને ઘીના તેલની લેવી ને તેનો ચુન સારો દળાવીને લેવો પછી ઘી શેર ૧ માં સેકવો મંદી મંદી આંચે પછી સેકાઇ રેવા આવે એટલે ખોયો શેર ૦ાા તેમાં નાખી દેવો ને પછી લવંગ તથા તજ તથા જાવંત્રી તથા જાયફળ તથા વંસલોચન એટલી વસ્તુ પછી નાખવી ઠંડો થયા પછી ને બાકીની ચીજ સરવે કુટડીને કપડછાંણ કરી પછી નાખવી ઉતારીને તરત ગરમમાંજ નાખવી ને ઘી શેર ૦ાા ગરમ કરીને તેમાં મેળાવી દેવું બીજી ખાંડ શેર ૩ ની ચાશણી કરવી તે ચારતારી કરવી પછી કેશર પધરાવીને તરત નીચે ઉતારી લેવી તે પછી હલાવતાં જવું. ને મીશ્રીનો રવો ભુરકાવતાં જવું. શેર ૧ રવો પડી જાય એટલે મગદ શેકલો ઓશડીઆ શોકે નાખી દેવો તે પછી ચાંદીના વરખ નાખી દેવા હલાવવું એટલે માલી કોર મેળી જાય તે પછી ઠંડા થાય એટલે લાડુ બાંધવા જેવું થાય. એટલે લાડુ બાંધી દેવા કસ્તુરી લાડુ બાંધતી વખત નાખવી ને અમરને અરધો તોલો ઘી મુકીને આંચ ઉપર તપાવી ઓગળી જાય એટલે તરત નાખી દેવું પછી લાડુ વારીને સોનાના વરખ ચોટાડી દેવા ઉપર આ અગ્નીદીપક ઉપયોગમાં લેવી હોય તો મોટા માણુસને બે તોલા લેવી ને ઉપર અરધો શેર દુધ પીવું ને બાળકને દેવુ હોય તો ૧ા૦ ાા તોલા દેવું.

કામદીપકની રીત.

અડદ શેર ૧ ગાયનું દુધ શેર ૨ા દુધ શેર ૧૦ બીજુ

ઘી શેર ૫	પુંજાબી સાલમ તોલા ૫	સતાવરી તોલા ૧
ચોપચીની તોલા ૫	કાળીમુશળી તોલા ૧	ઉઠીંગણનાચીરવા તોલો
દક્ષણીગોખરૂ તો. ૫	એખરો તોલા ૧	ગોરખમુંઠી તોલા ૧
ધાણુંનીમીંગી તો. ૧	નાગકેશર તો. ૧	કૌંચબીજ તોલા ૫
તમાળપત્ર તોલો ૧	દાળચીની તો. ૧	સુંઠ તોલો ૨
	પીપર તોલો ૨	એલાયચી છીલકા કાઢી તો. ૫
જાયફળ તોલો ૧	જાવંત્રી તોલો ૧	કેશર તોલો ૨ા
બદામ શેર ૦ા	પીસ્તા શેર ૦ા	ચાંદીનાવરખ વાલ ૫
સોનાનાવરખ વા. ૪	કસ્તુરી વાલ ૫	અમર વાલ ૫
શાકર શેર ૧૪	કાળામરી તો. ૨	

વિધી અડદ શેર ૧ા ને ગાયના દુધમાં આગલે દિવશે ભીંજવવા તે પછી બીજે દીવસે સવારે એક લુગડા ઉપર પકતા કરી તેની ઉપર એક લુગડું ઢાંકી તડકે સુકવવા સુકાઇ રહે એટલે તેની દાળ કરીને પછી તેનો લોટ કરાવવો લોટ કરી પછી અડદના લોટને ઘી શેર ૧ા મુકીને સેકવો બાકી જે મે નાની નાની ચીજો લખી છે સરવે કુટી જુદી જુદી કરીને રાખી મુકવી તે મુસળી તથા સાલમ તથા ગોખરૂ તથા સતાવરી તે દુધ શેર ૧૦ માં અધ ઓટયું થાય એટલે સાલમ તથા સતાવરી પાસેર ઘીમાં મેળાવી અધોટા દુધમાં નાખીને હલાવે જવું ને મુસળને ગોખરૂનો ભુકો નાખતા જવું ને ઘી શેર ૧ા નાખીને હલાવી દેવું. પછી પેલો લોટ સેકીને તેમાં મેળાપ કરી નીચે ઉતારી લેવું પછી બાકીના મસાલા એમાં હાથેથી કરીને તેમાં મેળાવવા ને મીશ્રી શેર ૧૪ ની ચાસણી કરીને ચાસણી ત્રણ તારી ઉતારીને કેશર નીચે નાખવું અને પછી કસ્તુરી તથા અમર બી તોલા ૦ા ગરમ થાય ત્યારે અમર નાખી દેવું ને પછી માલીકોર મેળાવીને ચાસણીમાં નાખીને જમાવવા જેવું થાય ત્યારે જમાવી દેવું ઉપર સોનાના વરખ ચોટાડવા બીજી વીગત કે કૌચના બીજ દુધમાં ભીંજવી તેની છાલ ઉતારીને વાટીને માલીકોર મેળાવવા તથા સતાવરીને કુટવી ત્યારે ભીતરની નસ કાઢીને પછી કુટીને મેળાવવી.

વાંનરી ગુટકા કરવાની.

કૌચના બીજ શેર ૧ ગાયનું દુધ શેર ૧ા ગરત શેર ૧ ગાયનું મીશ્રી શેર ૧ા મધ શેર ૨

વિધી ગાયના દુધમાં શેર ૧ કૌચ બીજ નાખીને બાફવા બફાઇ

રહે એટલે તેના છોળકા ઉતારીને તેને વાટી નાખવાં પછી તેના વડાં રૂપૈઆ બરોબર કરીને તેને ગાયના ધીમાં તલવાં પછી તલાઇ રહે એટલે બધાં મીશ્રી શેર ૧॥ ની ચાસણી કરીને ચાસણી બુંદીના જેવી કરવી પછી તેમાં તેવડાં બોળી દેવાં પછી તે બીજે દીવસે તે મધમાં બોળી દેવાં તે મધમાં ચાર દીવસ રહ્યા પછી નીત એક એક વડું ખાવું બે વખતે ને તેની ઉપર દુધ શેર ૦। પીવું તે ધાતુપુષ્ટ ઘણું છે. તથા બીજા કારણ તથા સ્થંભન ઘણુંજ છે તે ખાવાથી વધારે ખબર પડશે.

ખારેક કરવાના રીત.

છુવારા ખારેક શેર ૧॥ મીશ્રીમો રવો શેર ૦। જાવંત્રી તોલા ૧
જાયપત્રી તોલો ૧ તજ તોલો ૧ લવીંગ તોલો ૧
પીપર તોલા ૦॥ ઘી શેર ૧॥ મધ શેર ૦॥

વિધી ખારેક શેર ૧॥ લઇને માળીકારની ઠળીઓ કાઢી નાખવેા તે પછી ઉપર તેજનાં લખ્યાં છે તે સારી રીતે બારીક કુટવા ને તેમાં મધ શેર ૦॥ તથા મીશ્રી શેર ૦। તે બેઉ નાખીને કસણીને તે ખારકમાં ભરવેા ને પછી બે ફાડમાં ખુબ ભરીને દોરા બાંધવા ને તે કાચની બરણીમાં ભરી તેમાં મધ શેર ૦॥ નાખી દેવું પછી ચાર દીવસ પછી ઘી શેર ૧॥ ગરમ નાખી દેવું તે પછી દીન આઠ ગયા બાદ તે ખારેક ઉપયેાગમાં લેવી.

ચુરમાંના લાડુની વીગતની રીત.

ઘઉનો ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૦॥। ખાંડ શેર ૦॥
એલાયચી તોલો ૦॥

વિધી ઘઉનો ચુન શેર ૧ લઇને તેમાં મોણ નવટાંક નાખીને પછી પાણી નાખીને જરા કઠણ બાંધવેા તે પછી ઘી શેર ૦॥= કડાઇમાં નાખીને તેની પીડીઓ અથવા લાડુ વાલીને ઘીમાં તલવા મંદે ઘી એ ભીતર ફરી પકવવા પાકે એટલે કાઢી લેવાં ને પછી તેને કુટવાને છાળણીથી ચાળી લેવા ને પછી ઘી ભુકામાં મેળાવીને પછી ખાંડ શેર ૦॥ મેળાવીને પછી સુંગધી મેળાવીને. લાડુ વાળવા બુંદીના લાડુથી મોટા વાલવા.

ખાંડના લાડુ.

ચુન ઘઉનો શેર ૦॥ વેશણુ શેર ૦॥ ઘી શેર ૦॥।
ખાંડ શેર ૦॥ એલચી તોલો ૦॥

વીધી. ઉપર ચુરમાંના વેશણુ શેર ૦॥ તથા ઘઉનો ચુન શેર ૦॥ બેઉનો મેળાપ કરી તેમાં મોણ શેર ૦)= (નવટાંક) નાંખીને કઠણ

બાંધીને પીંડીઆં વાળીને પછી તેને મંદી આંચે તળવા પછી તે તળવા પછી પીંડીંયાનો ભુકો કરીને છાળણીથી છારી લેવો પછી ઘી મેળાવો ખાંડ શેર ૦ાા નાંખી સુગંધી નાંખી લાડુ વાળવા ઉપરની રીતે.

ગોળના ચુરમાંના લાડુની રીત.

ચુન શેર ૦ાા ઘઉંનો . વેશણ શેર ૦ાા . ઘી શેર ૦ાા.
ગોળ શેર ૦ા=. સુંગધી તોલા ૦ાા

વિધી ચુન શેર ૦ાા તથા વેશણ શેર ૦ાા એઉનો મેળાપ કરીને મોંણ શેર ૦)= (નવટાંક) નાખી તેને કઠણ બાંધીને પછી તેનાં પીંડીઓ બાંધી તેને તળવા તે પછી પાકે ત્યારે તેને કુટવા ને છાળણીથી છારી લેવાને ભુકો થાય ત્યારે ગોળ શેર ૦ાા મેળાવીને લાડુ વાળવા એજ રીત.

લાડુ ગોળનાં ઢોશાનાંની રીત.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાાા , ગોળ શેર ૦ા=

વિધી ચુન શેર ૧ લઇને તેને તેલ નવટાંકનું મોંણ, દેવું તે પછી તેને બાંધીને કઠણ લોટ દાબીને બાંધવોને ઢોશા વાળવા ને તેને છાણાની આંચ કરી આંચમાં છાણાં સળગી જાય ને ફકત આંચ રહે ત્યારે તે સેકવા ને સેકેથી ખીલી જાય ને પરીપકવ થાય ત્યારે તેને કુટવાને ભુકો કરી છાળણીથી છારીને તે ભુકો તૈયાર થાય કે ગોળ નરમ દોઢ પાસેર તેમાં મેળાવીને પછી ઘી નાખીને લાડુ બાંધવા એજ.

સુરજ મોહન.

સકરકંદ શેર ૩	દુધ શેર ૬	ઘી શેર ૨
માવો શેર ૧	વેશણ શેર ૦ાા	ખાંડ શેર ૧૨
કસ્તુરી તોલો ૧	અમર તોલો ૧	બરાસ તોલો ૦ા
એલચી તોલા ૫	જાયફળ તોલા ૫	જાવંત્રી તોલા ૪
તજ તોલા ૫	પીપર તોલા ૧૫	વંસલોચન તોલા ૫
લવીંગ તોલા ૫	પીપરીમુલ તો. ૫	સુંઠ તોલા ૫
બદાંમ શેર ૦ાા	પીસ્તા શેર ૦ાા	સોનાનાં વરખ નગ ૨૦

સકરકંદને બાફીને છાલ ઉતારી નાખવી સકરકંદ એટલે દેશી રતાલું અથવા કંદ સુરણ જેવો વેંત દોઢ વેંત લાંબો થાય છે તે આંચની ભુભરમાં બળે નહીં તેવી રીતે બાફવું તે છાલ ઉતારવી અને અંદરથી શેર ૨ વજન કાઢવું તેમાં ઘી શેર ૦ાા નાખીને સેકવું બરોબર સેકાઇ છુટાં પડવા આવે એટલે ઉતારી લેવું પછી દુધ શેર ૬ રાબડી જેવું થાય એટલે અંદર

કંદ નાંખી દેવો અને હલાવવું પછી વેશણ શેર ॥ મુકીને તેમાં સેકવું. પછી માવો શેર ૧ પણ તેમાં મીલાવવો પછી તેને ઉતારી લેવું અને ઠંડુ થઇ જાય એટલે પીસ્તા, બદામ, ઘીમાં સેકીને તેમાં મીલાવવા અને બાકીની ઉપરની વસ્તુ ખાંડીને તેમાં નાખવી પછી ખાંડ શેર ૧૨ ની ચાસણી મોનથારથી તેજ કરી ઢારવા જેવું થાય એટલે ઢારી દેવું પછી તેના ઉપર સોનાના વરખ વીશ લગાવવા અને તેના બે બે આંગળના ટુકડા કરવા અને તે હમેશાં તોલો ૧ વાંપરવો અને તે ઉપર દુધ ઘીનો ઉપયોગ વધારે રાખવો તેમાં ગુણ ઘણો છે અને કામ ઉદય કરનાર તથા બાદીને હરતા છે.

ધારદ લાડુ.

વેસણ શેર ॥ ઘઉંનો લોટ શેર ॥ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧ સુગંધી તોલો ૧ એલાઈચી દુધ શેર ॥.

વેસણમાં દુધ શેર ॥ તથા ઘી શેર ॥નો ધાબો દેવો. પછી ઘી શેર ॥ મુકી તેમાં સેકવો. બદામી સેકાઇ જાય એટલે દુધનો છીરકો દઇ ઉતારી લેવો પછી ઘઉંના લોટમાં ઘી તોલા ૨ નું મોણ દેવું અને પાણી તથા દુધ શેર ॥ થી બાંધવો. તેના મુઠીયાં વાળી ઘીમાં તળી લેવાં; તેને ખાંડી ભુકો કરવો પછી ભુકો ચાળીને સેકેલાં વેસણ સાથે મીલાવી બચેલું ઘી મીલાવવું અને સુગંધી તથા ખાંડ મીલાવી લાડુ વાળવા ઘી શેર ॥ સુધી પણ થાય તથા ખાંડ પણ શેર ॥ નાખવી હોય તો પડે છે.

શીખરણવડી.

મગની દાળ શેર ૧ ચોરીઠો શેર ॥ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥

મગની દાળ આગલે દીવસ ભીંજવવી. બીજે દીવસે વાટીને ચોરીઠા શેર ૧ા માં મુઠીવળતુ મોણ દેવુ એટલે ઘી શેર ॥નુ દેવું અને દાળ મીલાવી ખુબ મથવું. મથીને ચુલા ઉપર કડાઈમાં ઘી મુકી તેજ આંચે વડી મુકવી અને પાછી કાઢી લેવી તેમાં સુગાથી આરપાર ત્રણ ત્રણ વીધ કરી મંદા ઘીમા મુકવી પછી ચાસણી જલેબીથી જરા ચડતી લઇ તેમાં ગરમાગરમ નાખવી તે એક રાત ચાસણીમાં રાખી સવારે શીખંડ તૈયાર કરી તેમાં નાખવાં. જલેબાનો ઘોર બચ્યો હોય તેમાં પણ ચોરીઠો મીલાવી મથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

બાફુસીની પેલી રીત.

રવો શેર ૧ વરીયાળી તોલો ૧ ઘી શેર ૦ા ખોપરાંનું ખમણ તોલો ૧ ગોળ શેર ૧

રવો ઘી શેર ૦ામાં ધીમે આંચે શેકવો ખુબ સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવો અને બીજા વાસણમાં કાઢી લેવું પછી પાણી શેર ૨ નું આંધણ મુકવું અને તેમાં ગોળ નાખવો, આંધણું થાય એટલે ઉપરથી મેલ ઉતારી લઇ તેમાં લાપસી ઓરી દેવી અને હલાવે જવી જરા કણી રહે ત્યારે ઉપર ભીનું લુગડું ઢાંકીને નીચેથી આંચ કાઢી. ઢાંકી મુકવી. વરીયાળી ખોપરાનું ખમણ નાંખી દેવું. જરાવાર રહેવા દઇ કણી ગળી જાય એટલે ઉતારી લેવી. તેમાં પાણીની જે કસર જણાય તેા જરા પાણીનો છીરકો દેવો. કારણકે બઉ ફેર થાય છે.

બીજી રીત.

રવો શેર ૧ વરીયાળી તોલો ૧ ઘી શેર ૦ાા ખોપરાંનું ખમણ તોલો ૧ કીસમીસ દ્રાખ તોલા ૨ ગોળ શેર ૧.

રવાને ઘી શેર ૦ાના ભારમાં સેકવો ખુબ સુગંધી છુટી સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવી અને બીજા વાસણમાં કાઢી નાખવું પછી પાણી શેર ૩ નું આંધણ મુકી ગોળ નાખવો આંધણ થઇ જાય એટલે લાપસી ઓરી દેવી અને હલાવતું જવું અંદર દ્રાખ આંધણ સાથેજ નાખવી અને વરીયાળી તથા ખોપરાંનું ખમણ નાખવું જરા કણી રહે એટલે આંચ કાઢી નાખી ઉપર એક લીલી પાતર ઢાકી દેવી ખુબ ખુલી જાય એટલે ઉતારી લેવી.

ત્રીજી.

રવો શેર ૧ ગોળ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખીસમીસ તો. ૨

ખસખસ શેર — વરીયાળી તો. ૧ ખોપરાનું ખમણ તોલો ૧

રવાને ઘી શેર ૦ાા માં સેકવી ખુબ સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવી અને પાણી શેર ૩ાં નું આંધણ મુકવું તેમાં ગોળ નાખવો તેમાં દ્રાખ નાખવી આંધણ થાય એટલે ઓરી દેવી તેમાં વરીયાળી તથા ખમણ નાખી હલાવવી દાણો જરા દબાવે એટલે નીચેથી આંચ કાઢી ઢાંકી મુકવી દાણો ખુલી જાય એટલે ઉતારીને એક થારમાં ઢારી દેવી તેને ઉપર થારી ફેરવી લાપસ કરી દેવી તેના ઉપર ખસખસ ભુરકાવી દેવી ત્યાર પછી ચાકુથી આંકા કરી ટુકડા કરી ઊચેડવા તે તણ ધારી કહેવાય છે અને ખાંડની કરવી હોય તો ડોઢી ખાંડ નાખી સેજ પ્રમાણે કરવી.

થુલી.

રવો શેર ૧ ઘી શેર ૦।।। ખાંડ શેર ૩ કીસમીસ ૦)—
ચારોલી શેર —, એલચીની તોલો ૧

રવાને ઘી ૦।।। મુકી સેકશો ખુબ સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી પાણી શેર ૨।। મુકી આંધણ થાય એટલે ૨વો ઓરી દેવો દાણો જરા દબાવે એટલે આંચ કાઢી ઢાંકી મુકવો તેમાં કીસમીસ તથા ચારોલી નાખી આંચ કાઢી ઢાંકી મુકવું દાણો ખુલી જાય એટલે ખાંડ શેર ૩ અથવા બુરૂં નાખી હલાવી જરા સંડેડ હોય તે લઇ જાય એટલે ઉતારી સુગંધી નાખી હલાવી ઉઘાડી રાખવી.

સીરો ખાંડનો.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦।।। ખાંડ શેર ૧
સુગંધી તોલો ૦।। દ્રાખ તોલા ૨

લોટને ઘીમાં શેકવો ખુબ પરીપકવ સેકાઇ જાય એટલે અંદર પાણી શેર ૨ નાખવું અને હલાવવું પાણી મળી જાય એટલે તેમાં ખાંડ નાખવી અને હલાવવું ખુબ એક રસ થઇ તવીથાથી ન ચોટે ત્યારે ઉતારી લઇ સુગંધી નાખવી.

મેદાનો સીરો.

મેદો શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ દુધ શેર ૨।। ઘી શેર ૧
સુગંધી જાવંત્રી તો. ૦।। દ્રાખ તોલા ૨ પીસ્તાનાં ચીરીયાં તોલો ૧

મેદાને ઘી શેર ૧ નાખી ખુબ સેકવો પરીપકવ થાય એટલે અઢી શેર દુધને ગરમ મુકવું ખદકો આવે એટલે સેકેલો મેદો નાખી દેવો તે દુધ પીઇ જાય એટલે અંદર ખાંડ નાખવી તે મળી જાય એટલે ઉતારી સુગંધી પીસ્તા તથા દ્રાખ નાખવા.

સીરો ગોળનો.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ગોળ શેર ૧ દ્રાખ તોલા ૨

લોટને ઘીથી બદામી સેકી પાણી ગોળનું શેર ૨ કરી ઉનું કરી રાખ્યું હોય તે નાખવું તે મળીને ખુબ સેકાઇ જાય એટલે દ્રાખ નાખી ઉતારી લેવું.

સીરો વેસણનો.

વેસણું શેર ૧ ખાંડ શેર ૨।। ઘી શેર ૧ કેશર તોલો ૦।
ચારોલી પીસ્તા તોલા ૩ બરાસ વાલ ૦।। દુધ શેર ૧।।

વેસણુંને ઘીમાં સેકી ઉપર દુધ નાખી મળી એટલે ખાંડ નાખી સુગંધી કેશર મીલાવી ઉતારી લેવું.

વેસણનો સીરો બીજી રીતે.

વેસણું શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ાા ઘી શેર ૧
કેશર તોલો ૦ા ચારોલી પીસ્તા તોલા ૩ બરાસ વાલ ૦ાા
દુધ શેર ૦ા

વેસણમાં દુધ તથા ઘીનો ધ્રાબો દેવો અને સેકવું સેકીને ખાંડની ચાસણી મોનથારથી મોરી રાખી ઉતારી તેમાં સેકેલ વેસણ તેમાં નાખવું અને સુગંધી બરાસ કેસર નાખવાં.

ખીર ચોખાની

દુધ શેર ૫ ચોખા શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ાા એલાચી તોલો ૦ા

દુધને ગરમ મુકી ઉકારો આવે એટલે ચોખાને ઘી લગાવી ચોખા નાખવા ચડી રહે એટલે ખાંડ નાખી દેવી ખુબ એક રસ થઇ જાય એટલે ઉતારી સુગંધી નાખવી અગર ખાંડ નીચે ઉતારીને મણુ પડે છે.

સેવની ખીર.

દુધ શેર ૫ મેદાની ઝીણી શેવ શેર ૦ા= ખાંડ શેર ૦ાા
ઘી શેર — બરાસ વાલ ૦ાા

સેવને ઘી શેર — ભારેમાં સેકવી પછી દુધ મુકી એ ઉભરા આવે એટલે સેવ નાખવી હલાવે જવું ચોટે નહીં પછી ખાંડ નાખી ઉપર પ્રમાણે.

મેદાના વટાંણાની શેવ.

મેદો શેર ૦ા= ઘી સેર ≡ દુધ શેર ૫ ખાંડ શેર ૦ાા
એલાઇચી તોલો ૦ા

એક દીવસ પેલાં મેદામાં ઘી શેર — નું મોણુ દઇ પાણીથી બાંધી વટાંણા જેવી ગોળી કરી તડકે સુકાવવી પછી બીજે દીવસ ઘીથી સેકી નાખવી અને ઓટયા દુધમાં નાખવી બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે.

ઘઉંના રવાની ખીર.

રવો શેર ૦ા— ઘી શેર = ખાંડ શેર ૦ાા દુધ શેર ૫
જાવંત્રી તોલો ૦ા

રવો ઘીમાં સેકી ખુબ ઓટયાં દુધમાં નાખવો ધીમે આંચે હલાવવું બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે.

ખરખરીપુરી.

મેદા શેર ૧   ઘી શેર ૦ાા.

મેદા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦ાાનું મોણુ દેવું અને પછી પાણીથી બાંધવો, બહુ મસલવો નહીં અને બાંધીને જરાવાર એટલે દશ મિનિટ રહેવા દેવો એટલે મોણુ ઠરી જાય પછી તેના લુવા કરીને વણુવી તે અરધો આંગળ જાડી વણુવી અને એક વેંત ગોળ વણુવી અને શેર ૧ ના નાં. ૨ કરવાં અને તેને ઘી કડાઇમાં મુકી તેમાં તળવા મુકવી અને ઘી જરા મંદુ રાખવું જરા ખુલે એટલે સુયાથી છેદ કરવા અને પછી ફેરવી નાંખવી તે ઘી મંદામાં તળવી અને પાછી ફેરવવી તે પરીપકવ બદામી રંગની થાય છે ત્યારે કાઢી લેવી તે ઝારા ઉપર મુકવી. ઘી સારી પેઠે તેમાંથી નીકલી જાય એટલે લઇ લેવી.

મોણુની પુરી.

લોટ શેર ૧   ઘી શેર ૦ાા.

મેદામાં ઘી શેર ૦ાનું મોણુ દેવું અને પાણીથી મેદા બાંધવો. મેદા કઠણુ બાંધવો. પછી તેના બાર લુવા પાડવા તેમાંથી એક એક લુવો લઇ હથેલીથી મસલીને તે વણુવી. તે પુરી આપણે લોટની સાદી પુરી કરીયે છીયે તેથી બમણી જાડી કરવી પછી તેને ધીમે ધીમે આંચે તળવી. પરીપકવ થઇ ખુલી જાય એટલે અંદર એક છેદ કરવો એટલે અંદર ધાભો ન રહે પરપકવ થાય ત્યારે કાઢી લેવી. તે લોટને બાંધીને બહુ મસલવો નહીં અને કઠણ રાખવો.

સાદી પુરી.

લોટ શેર ૧   ઘી શેર ૦ાા.

લોટને પાણીથી કઠણુ બાંધવો અને તેને દશ મીનીટ ભીંજવી રાખવો પછી ઘી શેર ૦)નમાં પાણી મીલાવીને મથવું. તેમાં લોટને ખુબ મસલવો અને કઠણુ પલેટણ વગર વણાય તેવો કરવો તેની પુરી વણુવી અને જરા તેજ ઘીમાં તળવી. ફુલે એટલે ફેરવી નાંખવી અને પેંદા પાકી જાય એટલે કાઢી લેવી.

સાદા સીધપુરીયા પુરી.

રવો શેર ૦ા—   લોટ શેર ૦ાા—   ઘી શેર ૦ાા.

ઘી લોટમાં ઘી શેર ૦)નું મોણ દેઇને બાંધવો પછી ઉપર પ્રમાણે તથા પાણી પુરતું દઇ કુંપરો. કઠણ રાખી પલેટણ વગર ગૂંદાવી

વણવી. કડાઇમાં મુકી ખુલે એટલે ફેરવી નાખવી પેંદા પાક એટલે કાઢી લઇ ચાસમાં ઉભી મુકવી. જેઠ કરવો નહીં. થોડી પુરી કરવી હોય તો ઘી આંટલું જ જોયે. પણ ઝાઝી કરવી હોય તો આથી કમતી ઘી જોઇયે રવો તથા લોટ એઉ મીલાવી મોંણ દઇ બાંધવા.

જીરાપુરી.

મેદો શેર ૧ જીરૂ તોલો ૧ ઘી શેર ૦ાા.

મેદો પાણીથી જીરૂ નાખીને બાંધવો. પછી પલળેલ દેવો પછી ઘીનો હાથ દઇ ખુબ ટુંપવો અને રોટલી જેવો નરમ રાખવો. પછી તેના લુવા ૧૦ પાડીને વણવી, પાતલી પણ વેંત ૧ અને બે આંગળ પહોળી કરવી પછી તેને ઘીમાં ઝબકા દઇ ફેરવી નાંખવી. બીજી તરફ ઝબકા દઇ કાઢી લેવી. કાઢીને તેને ઉપર ઉપર મુકવી તેને ખુલવાનું જરૂર નહીં. અને તેજ ઘીમાં તળવી.

મેદાપુરી મીઠી લુચ્ચી.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા બુરૂં શેર ૧

મેદાને પાણીથી ઉપર પ્રમાણે બાંધવો અને ઉપર પ્રમાણે જ કરવી અને તળીને ઉપર બુરૂં ભુરકાવવું. તળવામાં વાર કરવી નહીં તરતો તરત ફેરવીને કાઢવી.

અરવીની પુરી.

અરવી શેર ૦ાા લીંબુનો રસ નાં. ૫ નો મેદો શેર ૦ાા
હવેજ તોલો ૦ા ઘી શેર ૦ાાા હલદી તોલો — હીંગ વાલ ૫

અળવીને પાણીમાં બાફી તેને છોલી નાંખવી અને પછી ચારણીથી મસલીને છાંણી નાંખવું. પછી મેદામાં ઘી શેર ૦ા નું મોંણ દેવું અને તે અળવી સાથે મીલાવવો. અને હીંગ હવેજ તથા હલદી તથા લીંબુનો રસ મીલાવવો. પછી વણવા જેવો ન થાય અને કઠણ રહે તો ઘીથી નરમાવવો અને લુવા કર્યા તેના લુવા ૧૧ પાડવા. પછી મોણની પુરી જેવી જાડી વણવી અને મોણની પુરીથી જરા તેજ ઘી કરી તળવી અને સુયાથી ગોલવી પછી ફેરવવી. પરીપકવ થઇ જાય એટલે પાછી ફેરવવી ખુબ પાકી જાય ગાભો ન રહે ત્યારે કાઢી લઇ ઝારા ઉપર રાખવી. ઘીની તરી જવા દેવું.

ખુટેર એટલે લીંબુના રસની પુરી.

મેદો શેર ૧ હલદી શેર — ઘી શેર ૦ાા લીંબુનો રસ શેર ૦ા

હીંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧.

મેદામાં ઘી શેર ૦)ાનું મોણુ દેવું અને લીંબુના રસથી બાંધવો, ઘટે તેટલું પાણી નાંખવું અને ઉપરની મોણની પુરીથી જરા નરમ રાખવો. પછી તેના ૧૨ ભાગ કરી પલીટણ વગર વણવી, પછી તળવી એક બાજુ પાકે એટલે ફેરવી નાખવી. બીજી તરફ પાકે, એટલે ફેરવવી સુયાથી ગોળવી. પરીપકવ થઇ જાય એટલે કાઢી લેવી.

મેથીની ભાજીની પુરી.

વેસણ શેર ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૫ હવેજ તોલો ૧ મેથીની ભાજી શેર ૦ા (ઝુડી નાં. ૨૦) હલદી તોલા ≈ ઘી શેર ૦ા≈ હીંગ વાલ ૫.

મેથીની ભાજીને વીણી વીણીને ઝીણી સમારવી. અને વેસણમાં હીંગ હવેજ નાખી ભાજી મીલાવવી. તેમાં ઘી શેર ―નું મોણ નાખી લીંબુનો રસ નાંખી બાંધવો. પાણી ઘટે તેટલું નાખવું. તે લોટને ખુબ મસલીને ઉપર પ્રમાણે વણીને તળવી. ફુલે એટલે સુયાથી ગોળી પરીપકવ કરવી.

ચુંકાની ભાજીની પુરી.

મેદો શેર ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૫ હવેજ તોલો ૧ ચુકાની ભાજી શેર ૦ા હલદી તોલા ― ઘી શેર ૦ા― હીંગ વાલ ૫

ચુંકાની ભાજી ઝીણી સમારી ઉપર પ્રમાણે મોણ હીંગ હવેજ નાંખી મેંદો મીલાવો ઉપરની ક્રીયા પ્રમાણે કરવી.

ભરમાપુરી.

મેદો શેર ૧ વેસણ શેર ૦ા― ઘી શેર ૧ હીંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૪ હલદી તોલા ―

વેસણમાં ઘી નાખી સેકવું થોડું અધ સેકયું થાય ત્યારે ઉતારી લઇ હીંગ હવેજ લીંબુનો રસ નાખવું પછી મેદામાં ઘી શેર ― નું મોણ દઇ પાણીથી બાંધવો. જરા ઢીલો બાંધવો પછી લુવા પાડી પુરી વણવી તેમાં સેકેલું વેસણ ભરી પુરી વણવી તેને ધીમા ધીમા તળવા આસ્તેથી પાકી જાય એટલે કાઢી લેવી.

દહીંની પુરી.

મેદો શેર ૧ દહીં શેર ૦ા― ઘી શેર ૦ાા હીંગ વાલ ૩ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા ―

મેદામાં ઘી શેર ≈ નું મોણુ દેવું અને દહીંથી મેદો બાંધવો.

હીંગ હવેજ નાખી દેવા પછી તેની પુરી વણવી અને મંદા ઘીમાં એ-
સ્તેથી તળવી અને પરીપક્વ થાય એટલે કાઢી લેવી.

એંગણની પુરી.

મેદો શેર ૧ એંગણુ શેર ૦॥ ઘી શેર ૦॥
હીંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા ―
લીંબુ નાં. ૫ નો રસ

એંગણની છાલ ઉતારી ચાર ચાર ચીરી કરી ઘીમાં તળી લેવાં અને તેનો છુંદો કરી મેદામાં મીલાવવુ અને ઘી શેર ≈ નું મોંણુ દેવુ પછી તેને બાંધવો હીંગ હવેજ હલદી મીલાવવાં લીંબુનો રસ નાખવો અને પાણીથી બાંધવો તેના લુવા કરી પુરી વણી ઉપર પ્રમાણે તળી લેવી.

ફરસીપુરી.

વેશણ શેર ૦॥ લોટ શેર ૦॥ ઘી શેર ૦॥
અજમો તોલો ૧ હીંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧
હલદી તોલા ―

વેંશણ શેર ૦॥ માં લોટ શેર ૦॥ મીલાવી તેમાં ઘી શેર ― નું મોંણ દઇને તેમાં હીંગ હવેજ અજમો હલદી નાખી પાણીથી બાંધવો પછી પાતલી વણવી પછી તેને તળી લેવી.

મોરશની ભાજીનાં મુઠીયાં.

વેંશણ શેર ૧ મોરસની ભાજી શેર ૦॥ ઘી શેર ૦॥
હીંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા ≈
લીંબુ નાં. ૬ નો રસ.

મોરસની ભાજીને ઝીણી સમારીને મસલવી અને વેશણમાં ઘી શેર ― નું મોંણ દઇ ભાજી મીલાવી લીંબુનો રસ મીલાવવો હીંગ હવેજ નાખવો અને તેનાં મુઠીયાં બાંધવા અને તે મુઠીયાં ઘીમાં તળી લેવાં ઉપર પુરી લખેલી છે તે તળીને કાઢી લઇ ઉપર લુણ પીસેલ ઉપર ભુસી દેવું.

પકોડી.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ૦॥ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલા ―
કાળાંમરીના ભુકો તોલો ૧ ― હવેજ તોલો ૧

વેંશણમાં ઘી શેર ― નું મોંણ નાખી મથવી અને પછી જર

પાણી નાખી મથવું ખુબ મથીને ઘી થોડું રાખી તેમાં તે પકોડી મુકવી પરીપકવ થઇ જાય એટલે કાઢી લેવી. અને કાઢી લઇ લુણ ભુરકાવવુ તે પકોડી રીંગણાંના શાકમાં તથા સકરીયા તથા આલુના શાકમાં પડેછે.

આંબાના રસની પકોડી.

વેશણ શેર ૧ આંબાનો રસ શેર ાા હીંગ વાલ ૫ હલદી તો૦ ≈ કાળાંમરીનો ભરડો તોલો ાાાં હવેજ તોલો ૧

વેશણમાં ઘી શેર ≈ નું મોણ દઇ હીંગ હવેજ નાખી આંબાનો રસ નાખી મથવું ખુબ મથીને પકોડી મુકવી તેનો રંગ લાલ પડી જશે તેથી ડરપું નહીં તેને પરીપકવ કરવી અને કાઢી લેવી તેના ઉપર લુણ ભુરકાવવું આંચ સાથ મંદાથી તળવી.

શેરડીના રસની પકોડી.

વેશણ શેર ૧ રસ શેર ો)≈ હીંગ વાલ ૫ હલદી તો૦ કાળાંમરી તોલો ાા હવેજ તોલો ૧

વેશણમાં ઘી શેર ≈નું મોંણ દઇ હીંગ હવેજ નાખીને ઉપર પ્રમાણે પકોડી મુકવી કાળી પડી જશે તેથી બીવું નહીં પણ પરીપકવ કરવી રસ જરા થોડો પડે તો પાણી નાખવું.

ગાંઠીયા.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ાા હીંગ વાલ ૫ હવેજ તો૦ ૧ હલદી તોલા ≈ મરી તોલો ાા

વેશણ શેર ૧ માં ઘી તોલા ૨ નું મોંણ દઇ હીંગ હવેજ હલદી મરી નાખી પાણીથી બાંધવું અને તેમાં ઘીનો હાથ દઇ ગાંઠીયા વણવા અને જરા મોળા ઘીમાં તળવા અને આકરાં ઘીમાં લોટ ઓરતાં જવું અને ટુંપતાં જવું એમ ખુબ કઠણ લોટ રાખી ટુંપ્યા કરવું અને ગાંઠીયા વણવા અને જરા ઠડું ઘી રાખી તળી લેવા રીંગણાંનું શાક તથા બટેટાંના શાક તથા એકલા ગાંઠીયાનું શાક થાય છે મેથીના શાકમાં પણ તે ગાંઠીયા પડે છે.

ઝીંણી શેવ.

વેશણ શેર ૧ ઘી શેર ાા હીંગ વાલ ૫ હવેજ તો૦ ૧ હલદી તોલા ૨

વેશણ શેર ૧ માં હીંગ હવેજ નાખી તેને પાણીથી બાંધવો અને સીરા જેવો નરમ રાખવો જરા ઘીનો હાથ દેવો અને પછી ઝારાથી તેની સેવ પાડવી તળાઇ જાય એટલે કાઢી લેવી.

ફીકી છુટી બુંદી.

વેશણ શેર ૧   ઘી શેર ૦ll   હીંગ વાલ ૩   હવેજ તાં૦ ૧
હલદી તોલા ૨   મરચાંનો ભુકો તોલો ૧.

વેશણ શેર ૧ માં ઘી તોલા ૨ નું મોણ દઇ પાણીથી નરમ ઘોર કરવો હીંગ હવેજ નાખવાં ઘી થાય એટલે ઝારો લઇ તેમાં ઘોર નાખી હાથથી બુંદી પાડવી તળાય જાય એટલે કાંઢી લઈ લુણ ભુરકાવવું.

ચણાની પુરી.

વેશણ શેર ૧   ઘી શેર ૦ll   હીંગ વાલ ૩   હવેજ તો૦ ૧
હલદી તોલા ૨   મરીનો ભરકો તોલો ૧

વેશણમાં ઘી શેર – નું મોણ દઇને હીંગ હવેજ નાખી પાણી નાખી કઠણ બાંધી પાકાં ઘીમાં તે લોટ મોરતું જવું અને ટુંપતું જવું ખુબ ટુંપીને પછી તેની પુરી વણવી ત્યાર પછી તળી લેવી ઉપર લુણ ભુરકાવવું આજ રીતે ચોરાફરી સક્કરપારા પણ થાય છે તેને પાતળું વણી ચાકુથી આંકા કરી સક્કરપારા કરવા હોય તો સકરપારા જેવા અગર ચોરાફરી કરવી હોયતો આંગલી પટે પટી કરવી.

રીંગણના ભુંજાંણાં.

વેશણ શેર ૧   ઘી શેર ૦ll   હીંગ વાલ ૩   હવેજ તો૦ ૧
હલદી તોલા ૨   મરીનો ભુકો તોલો ૧   રીંગણા શેર ૨

વેશણમાં હીંગ હવેજ નાખી ઘી તોલા ૨ નું મોણ દેવું પછી પાણીથી ઘોર કરવો પછી રીંગણાંના ચગદાં કરી તેના ભુજાણાં કડાઇ માં ઘી મુકી કરવા અને તળી લેવા પાકી જાય એટલે કાઢી લેવા તેજ પ્રમાણે આલુનાં કંદનાં તુરીયાનાં કેળાનાં કાળાના નાગરવેલના પાનનાં બોરના ભાજી કાચી કેરીના પણ ભુજાંણાં થાય છે. અરવીના પતરવેલીયાં પાનમાં વેશણ ચોપડી લપેટી પાછી વેશણમાં બોળીને ટુક કરી તળી લેવા બીજાં પણ ઘણા પ્રકારના થાય છે તેમાં મુખ્ય છે તે લખ્યાં છે.

રાઇતું રીંગણનું

રીંગણાં શેર ૧   રાઇ તોલો ૨   દહીં શેર ૧   લુણ તો૦ ૨ll
હીંગ તોલો ૦ા   જીરૂં તોલો ૦ll   ખાંડ તોલો ૧ા

રીંગણાંને પાણીથી બાફવા અને બાફ્યા પહેલાં છોલી ટુક કરી બાફવાં બફાઇ જાય એટલે પાણીમાંથી કાઢી એક ચારણી અગર સુંડલીમાં નાખી પાણી નીતરી જવા દેવું નીતરી જાય એટલે દહીંમાં રાઇ મીલાવી તેમાં મીલાવવું જીરૂં સેકીને તેમાં નાખવું હીંગ તોલા –ના વઘાર દેવો તેમાં

ખાંડ તોલો ૧ નાખવી તેજ પ્રમાણે કોળું દુધી રાઇની ભાજીનું બથવાની ભાજીનું અભડાંનું આલુ સકેરીયાં બાફીને તેજ પ્રમાણે થાય છે અને કેળાંનું ખુડબચાંનાં ખમણનું ધાણાંની ભાજીનું કાકડીનું પાકા ચીભડાંનુ તે વગર બાફે ઉપર પ્રમાણેજ કરવું આગલ લખેલી બુંદી ગાંઠીયા સેવનું પકોડીનું પણ તેજ પ્રમાણે કરવું.

કીસમીશનું રાઇતું.

કીસમીસ દ્રાક્ષ શેર ૧ રાઇ તોલા ૨ દહીં શેર ૧ લુણ તોલો ૧।। હીંગ તોલો ≡ જીરૂં તોલો ૦।।

દ્રાક્ષને પાણીમાં બાફી ફુલાવવી પછી દહીં સાથે મીલાવી ઉપર પ્રમાણે રાઇતું કરવું લીલી ગોલ દ્રાક્ષ તથા આંબાની કતલીનું રાંણનું બાફ્યા સીવાય તેજ પ્રમાણે થાય છે.

એકાદસીમાં ઉપયોગ આવે તેવી ફરારી વસ્તુ.

રાજગરાની પુરી.

રાજગરાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૧.

રાજગરાના લોટને ચુલા ઉપર પાણી શેર ૦।− ભારે ભુકી તે ખદકે એટલે તેમાં લોટ શેર ૦।।। નાંખી બાફવો અને ઉતારો લઇને વધેલો લોટ મીલાવવો અને તે કઠણ પડે તેા પાણીનો હાથ દેવો અને નરમોવી ઘીનો હાથ દઇ તેના લુવા નાં. ૨૦ અને તે સુક્ષ્મ આંચથી પરીપકવ તળી લેવી અને ઝારામાં રાખી ઘી નીતરવા દેવું અને શે. ૧ કે પાસેર ઘી ની કરવી હોય તો ઉના પાણીથી લોટ બાંધી તરવી તે ખુલે એટલે ફેરવી કાઢી નાંખવી અને રોટલી કરવી હોય તો લોટને બાફીને રોટલી વણી શેકી લેવી, ઘી ચોપડવું.

રાજગરાની શેવ.

રાજગરો શેર ૧ ઘી શેર ૧.−

રાજગરો ઉંના પાણીમાં બાફીને ઘીનો હાથ દેવો અને ઝારાથી સેવ પાડવી. મંદી આંચે ખુબ પકવવી. તે કરકરી થઇ જાય એટલે કાઢી ઝારા ઉપર નીતારવી. તે ફીકી કરવી હોય તો મરી તથા જીરૂં સીધા લુંણ ભુરકાવવું અને મીઠી કરવી હોય તો ખાંડ શે. ૧ની ચાસણી કરી છુટી બુંદીની માફક પાઇ દેવી.

રાજગરાના મગદના લાડુ.

રાજગરો શેર ૧ , ઘી શેર ૦।।। ખાંડ શેર ૧

રાજગરાના લોટને ઘીમાં શેકીને ખાંડ નાંખીને લાડુ વાળવા.

રાજગરાનો શીરો.

રાજગરાનો લોટ શેર ૧. ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧ાા

રાજગરાના લોટને ઘી શેર ૦ાા માં ખુબ શેકવો અને પાણી શેર ૧ાા નાખવું. પછી ખાંડ નાંખી એકરસ થાય એટલે ઉતારી લેવું.

રાજગરાના લોટની કઢી.

રાજગરાનો લોટ શેર ૦)= જીરૂં તોલો ૦ા છાસ શેર ૧ાા
કારાં મરી તોલો ૦ાા લુંણ તોલ ૧ાા ઘી તોલો ૧.

છાસમાં લોટ તથા મરી નાખી ઘોર કરવો અને પછી ચુલા ઉપર ઘી મુકી અંદર જીરાંનો વઘાર મુકી તે ઘોર વઘારી દેવો. ઉકળી જાય એટલે ઉતારીને લુંણ નાખવું અને જાડી થાય તો અંદર પાણી નાંખવું.

સીંઘોડાની પુરી.

સીંઘોડાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ા=

સીંઘાડાનો લોટ ગરમ પાણીથી બાંધવો અને પલેટણ જેટલો રાખવો. પછી તેની પુરી તરવી.

સીંઘોડાનો શીરો.

સીંઘાડાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧ાા

લોટને ઘી મુકી સેકવો અને પાણી શેર ૨ાા ગરમ નાખવું એકરસ થઇ જાય એટલે ખાંડ નાખવી. પરીમકય થાય એટલે ઉતારી લેવો.

સીંઘોડાની ઘેંસ.

સીંઘોડાનો લોટ શેર ૧ કારાં મરી તોલો ૧ાા છાસ શેર ૨ાા
મીઠું તોલા ૨ જીરૂં તોલો ૦ાા.

સીંઘોડાના લોટનો છાસમાં ઘોર કરી બાફવો. સીરા જેવું થઇ જાય એટલે ઉતારી કાળા મરી શેકેલું જીરૂં નાંખવાં અને મીઠું મીલાંવી એક થાળામાં ઘી ચોપડી અંદર ઠારીને ઉપર વાટકાથી સરખું કરીને ચાકુથી બરફીના જેવા ટુકડા કરવા.

કુટીની પુરી.

કુટાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ા=

કુટીના લોટને પાણીમાં બાફવો. બાફીને તેની ઉપર પ્રમાણે પાતલી પુરી કરી તળી લેવી અને લોટ બાફતી વખતે પલેટણ સારૂ લોટ રાખવો.

કુટીની રોટી.

કુટીનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ≂ .

કુટીના લોટને બાફીને તેની રોટી વણવી અને સેકવાથી ખુલી દડા- જેવી થશે પછી તેને ઘીથી ચોપડવી. તેની કઢી પણ થાય છે અને પ્રેંસ પણ થાય છે.

કાચાં કેળાંની પુરી.

કાચાં કેરાં શેર ૨ ઘી શેર ા≂ કારાં મરી તોલો ૦ાા.
જીરૂં તોલો ૦ા રાજગરાનો લોટ શેર ૦ા—

કાચાં કેળાં ને છાલસોંકે પાણીમાં બાફવાં. બફાઇ જાય એટલે છાલ ઉતારીને તેને વાટવાં અને પછી રાજગરાનો લોટ શેર ૦ા મીલાવી તેના લુવા પાડી રાજગરાના લોટનું પલેટણ લઇ પુરી વણવી અને તેમાં કારીને જીરૂં તથા મરી પીસીને નાંખવાં. ત્યારપછી પુરી વણી તળી લેવી

સાંબાનો ભાત.

સાંબો શેર ૧ ઘી શેર ≂

સાંબાને પાણીનું આંધણ મુકી ઓરી દેવો. ભાતનાં માફક થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવું અને ઘી નાખવું.

સાંબાની ત્રણધારી લાફસી.

સાંબો શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ⁻

સાંબાને પાણીનું આંધણ મુકવું અને તેમાં ખાંડ નાંખવી તેમાં સાંબો ઓરી દેવો. થઇ જાય એટલે ઘી નાંખીને એક થાળમાં ઠારી દેવુ પછી ચાકુથી ટુક કરવાં.

આલુની ચકતી.

આલુ શેર ૧ ઘી શેર ૦ા લુંણ તોલો ૧ મરીનો ભુકો તોલો ૦ાા.

આલુની ચકતી કરી ઘીમાં તળીને તેમાં લુંણ તથા મરી ભુરકાવવાં.

આલુના ખમણની શેવ.

આલુ શેર ૧ા ઘી શેર ૦ા લુંણ તોલો ૧ કારાં મરી તોલો ૦ાા

આલુ છોલી ખમણીથી ખમણ કરી પાણીમાં તારવી લેવું. પછી તેને ચારણીમાં રાખી નીતારીને તળી લેવાં અને ઉપર લુણ મીરચ ભુર- કાવવાં અને તે તળવાં તે ઘીનાં અનુમાન પ્રમાણે થોડાં થોડાં કુરકુરાં તરવાં.

આલુના ટુક.

આલુ શેર ૧ લીલાં મરચાં ૫ ઘી શેર ૦। જીરૂ તોલો ૦॥ તોલો ૧ કાળા મરી તોલો ૦॥.

આલુના ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ મોટાના ટુક કરી તેને ઘી મુકી મરચાંનો તથા જીરાંનો વઘાર દઇ વઘારી દેવાં અને ઘીમાં ખુબ સડસડવા દેવાં સડસડી જાય એટલે ઉતારીને લુંણ તથા મરી નાખવાં.

આલુના ટુક.

આલુ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ જીરૂં તોલો ૦॥ લુંણ તોલા ૨ છાસ શેર ૧ ખાંડ તોલા ૨ લીલાં મરચાં નાં. ૨.

આલુને શાક જેવાં સમારી જીરૂં તથા મરચાંનો વઘાર દઇ વઘારી દેવાં અને ઘીમાં ખુબ સડસડવા દેવાં, સડસડી જાય એટલે ઉતારીને લુણ તથા મરી નાંખવાં.

આલુનું શાક.

આલુ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ જીરૂં તોલો ૦॥ લુણ તોલા ૨ છાસ શેર ૧ ખાંડ તોલા ૨ લીલાં મરચાં નાં. ૨.

આલુને શાક જેવાં સમારી જીરૂં તથા મરચાંનો વઘાર દઇ વઘારી દેવાં. જરા સીજે એટલે છાસ નાખવી, થઇ જાય એટલે ઉતારી લઇ લુંણ નાખવું. સુરણ તથા અળવી રતાલુ કંદ કાકડી ખડબુચાં તુરીયાં ભાજી તાંદુલજાની વીગેરે થાય છે.

ફરારી ખમણ કાકડી.

કાકડી કુંણી શેર ૧ શ્રીફલ નાં. ૧નું ખમણ જીરૂં તોલા ૨ લુંણ તોલા ૫ ભોઇ સીંગદાણા શેર ૦॥ મરચાં લીલાં તોલા ૫ અથવા મરી તોલા ૫.

કાકડીના ઝીણા ચણાની દાળ જેવડા ટુક કરવા પછી તેમાં મીઠું તોલા ૫ ચોરી એક લુગડાંમાં બાંધીને તે ઉપર વજન મુકવો. પાણી ખુબ નીતરી જઇ કોરા થઇ જાય એટલે ખોપરાનું ખમણ તેમાં મીલાવવું. મરચાંના ઝીણા ટુક કરી તેમાં મીલાવવા. સીંગ દાણા શેકી તેનો ખાંડણીમાં ભુકો કરી તે પણ અંદર મીલાવવો. જીરૂ શેકી તેનો ભુકો કરી તે પણ અંદર મીલાવવો. મરચાં ન નાખવાં હોય તો મરીનો ભુકો નાખવો. પાણી વધારે નીકળવાથી મીઠું નોકળી જાય અને મોળું થઇ જાય તો તેમાં વધારે લુણ નાખવું. ફરારી વસ્તુમાં સીંધા લુણ વાપરવું.

અનસખડી ભડથનાં ગુંજા.

મેદો શેર ૧ વેસણ શેર ૦।— લુંણ તોલો ૦ાા રીંગણાં શેર ૨ ઘી શેર ૧ હીંગ તોલો ૦ાા આદાનાં મુગીયાં તોલો ૧ ધાંણાજીરૂ તોલા ૨. લીંબુ નાં. ૪નો રસ

રીંગણાંને આંચમાં ઓઢવી રાખવાં. પાકી જાય એટલે કાઢી લઇ છાલ ઉતારી ભડથ કરવું, તે ભડથ લુગડામાં નાંખી જરા નીચોવી નાખવું પછી વેસણને ધીમે સેકીને તે ભડથમાં મીલાવી દેવું. અને તેમેય હીંગ નાંખી ભેગાં સેકવાં અને ઊતારી લેવું. પછી મેદા શેર ૧માં ઘી શેર ૦। નું મોંણ દઇ પાણીથી કઠણ બાંધવો અને તેની પુરી વણી ભડથમાં આદાનાં મુગીયાં તથા ધાણા જીરૂં નાખી તે ભડથપુરીમાં ભરવુ અને તેનાં ગુંજા ગુથી તળી લેવાં. લીંબુ નાં. ૪ નો રસ નાખવો.

લીલાં ચણાનાં ગુંજા.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા કાળાં મરી તોલો ૦ાા લીલા ચણા શેર ૧ ધાંણાની ભાજી લીંબુ નાં. ૨નો રસ હીંગ તોલો ૦ાા હવેજ તોલા ૨ લુણ તોલો ૦ાા.

ચણાને ઘી હીંગ મુકી વઘારી લેવા અને ઢાંકી રાખવા, સીજી જાય એટલે ઉતારી લઇ તેમાં ધાણાની ભાજી સમારીને નાંખવી. અહીં મરી હવેજ, લીંબુનો રસ નાખી જરા ચોળી નાંખવા પછી મેદામાં મોંણ દઇને ઉપર પ્રમાણે ગુંજા કરવાં.

લીલા વટાણાના ગુંજા.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા કાળાં મરી તોલો ૦ાા લીલા ચોળા શેર ૧ ધાણાની ભાજી લીંબુ નાં. ૨ નો રસ હીંગ તોલો ૦ા હવેજ તોલા ૨ લુંણ તોલો ૦ાા.

રીત ઉપર પ્રમાણે.

લીલા ચોળાના ગુંજા.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા કાળાં મરી તોલો ૦ાા લીલા ચોળા શેર ૧ ધાણાની ભાજી લીંબુ નાં. ૨ નો રસ હીંગ તોલો ૦ા હવેજ તોલાં ૨ લુંણ તોલો ૦ાા.

રીત ઉપર પ્રમાંણે.

મગની દાળની કચોરી.

મેદો શેર ૧ મગની દાળ શેર ૧ાા કાળાંમરી તોલો ૧ ઘી શેર ૦ાા

ધાણાની ભાજી હવેજ તોલો ૩ આદુનાં મગીયાં તોલો ૦ાા લીંબુ નાં. ૫ નો રસ અથવા અંબચુર અથવા દાડમસાર લુણ તોલો ૦ાા

દાળને રાત્રે પલાળી મુકવી અને સવારે વાટી નાંખવી અને પછી અંદર હીંગ હવેજ મીલાવીને મેદો મોણ દઇ બાંધી ને ઉપરનાં ગુંજાંની રીત પ્રમાણે કચોરી કરવી. ઉપર લખી તમામ વસ્તુ તળીને ઉપર લુણ ભુરકાવવું.

અડદની દાળની કચોરી.

મેદો શેર ૧ અડદની દાળ શેર ૧ાા કાળા મરી તોલો ૧ ઘી શેર ૦ાા ધાણાની ભાજી હવેજ તોલા ૩ આદાનાં મુગીયાં તોલો ૦ાા લીંબુ નાં. ૫ નો રસ અથવા અંબચુર લુંણ તોલો ૦ાા

દાળ રાતના પલાળી સવારે વાટી નાખવી પછી તેમાં હીંગ હવેજ નાંખીને વડાં કરી તળી નાખવાં પછી કાઢી લઇને હાથથી મસળી નાખવાં અને ભાજી વીગેરે તમાંમ વસ્તુ નાંખી દેવી. પછી મેદો મોણ દઇને બાંધી ઉપર પ્રમાણે કચોરી કરવી. આલુ સકરીયાં વિગેરેની પણ ઉપરની રીતે ગુંજા તથા કચોરી થાય છે અને તે તળી લીધા પછી તેમાં લુંણ ભુરકાવવું.

દહીં વડાં.

અડદની દાળ શેર ૧ મરચાંનો ભરડો તોલા ૦ાા જીરૂં આખું તોલો ૦ાા દહીં શેર ૨ ઘી શેર ૦ાા આદાંનો છુંદો તોલો ૧ હલદી તોલો ૦ા હીંગ તોલો ૦ા રાઇ તોલો ૦ાા લુંણ તોલા ૩.

દાળને આગલે દીવસે ભીંજવવી. બીજે દીવસ ધોઇને વાટવી પછી વાટેલી દાળમાં હીંગ મરચાં આદાનો છુંદો મીલાવવાં પછી અંદર થોડું મોંણ દેવું, હલદી નાખવી પછી હથેરીમાં પાણી ચોપડી વડાં કરી ઘીમાં તળવાં અને મીઠાનું પાણી કરીને તેમાં તેવડા નાખતા જવું અને પછી દહીમાં રાઇનો ભુકો કરીને નાંખવો. જીરૂ સેકીને નાખવું અને લુંણ તોલો ૧ નાંખવું. પછી તે દહીંમાં વડાં નાખવાં.

ચણા ફડફડીયા.

ચણા શેર ૧ કાળા મંરી તોલો ૧ ઘી શેર ૦ાા લુંણ તોલો ૧

ચણાને આગલે દીવસે ભીંજવીને બીજે દીવસે તળી લેવા, ખુબ તળાઇ જાય અને પોચાં થઇ જાય એટલે કાઢી લઇને તેમાં લુણ થા મરીનો ભુંકો ભુરભરાવવો. ચણા ઘીના પ્રમાણથી થોડા થોડા તળવા.

ચણાની દાળ

ચણાની દાળ શેર ૧ કરીં મરી તોલો ૧ ઘી શેર ાા લીંબુ નાં. ૨ નો રસ. લુણ તોલો ૧ લાલ મરચાં તોલો ૧.

દાળને આગલે દીવસે ભીંજવીને બીજે દીવસે સવારે ધોઇને તળી લેવી. તળાઇ જાય એટલે કહાડી લઇ ઉપર લુણ મરી તથા મરચાંનો ભુકો નાખવો અને લીંબુનો રસ નાંખવો.

ચોખાની તરધારી લાફસી.

ચોખાનો રવો જાડો શેર ૧ જાયફળ તોલો ાા ઘી શેર ાાા બદામ પીસ્તા તોલો ૨ ખાંડ શેર ૧ાા.

રવાને ઘીમાં સીરાની પેઠે બદામી રંગનો સેકવો. પછી ખાંડનું બમણું પાણી કરી તેમાં નાંખી હલાવતા જવું પછી બદામ પીસ્તાં નાખવાં. બરોબર ઢારવા જેવું થાય ત્યારે ઉતારીને એક ખોમચામાં ઠારી દેવું. સુગંધી જાયફલ નાખવું. પછી ચાકુથી આંકા કરી ટુક કરવા પાણીને ઠેકાણે દુધ નાંખવાથી બહુ સારી થાય છે. દુધ નાંખવું હોય તો ત્રણ ગણું નાખવું.

ગુંદાબોર.

ગુંદાંમણ ૧ મીઠું શેર ૫ાા આંબલી શેર ૧ હલદી શેર ૧

ગુંદાં ઝુંમખાવાલા લેવાં ટોપી ઉચડલ લેવાં નહીં તાજા લેવાં અને આંબલીનું પાણી બહુ પાતલું નહીં તેવું કરી તે ગુંદાં તેમાં ધર-વડી દેવાં પછી લુંણ હલદી લગાવી દેવાં અને એક બરણીમાં ભરવું પછી ઉપર ચાર ખોબા લુંણ નાખવું તેમ ઉપરા ઉપર ગુંદાં તથા મીઠાંનો થર દેતું જવું પછી જયારે બરણી ભરાઇ જવા આવે ત્યારે ઉપર મીઠાંનો થર દેવો પછી મોઢું બાંધી દેવું અને ત્રીજે દીવસે તેમાં પાણી નાખવું તે એવી રીતે કે રાતના કુવાનું તાજુ પાણી ભરી આવવું અને સવારના નાઇ ધોઇને તેમાં પાણી નાખવું અને ગુંદાં પથરથી દબાવી દેવાં. કોઇ કોઇ તરી જાય નહીં જેટલાં ગુંદા તરી આવે તેટલાં પોચાં થઇ જાય માટે તરવા દેવાં નહીં પછી બરણીનું મોં બાંધી દેવું. અને આઠમે દીવસે ઉપયોગમાં લેવાં.

ગોરગુંદાં સંભારાં.

ગુંદા શેર ૧ મીઠું શેર = ગોર શેર ૧ મરચાં શેર

રાઇ શેર = તેલ શેર ~ હીંગ તોલા ~

ગુંદાંનાં ઠરીયા કાઢવા અને પછી ગોળને તેલ નાખી મસલવો રાઇ મીઠું એકઠાં કરી સંભાર તૈયાર કરી ગુંદાંમાં ભરવો અને બરણીમાં ભરી મુકવાં તેજ પ્રમાણે ટીંડોરા પણ ગોળના થાય છે.

બોરનું સુંધાણું.

બોર દેશી ખાટા અધકાચા શેર ૧ લુંણુ શેર ≈ હલદી તોલો ૦ાા. મરચા તોલો ૧ાા રાઇ તોલા ૩ ગોળ શેર ૦ા

બોરને મીઠા તથા હલદીમાં ધરવરીને ઉપરે મરચા તથા ગોળ તથા રાઇ નાખવાં અને પાણીમાં બુડાવી રાખવાં.

વાંસનું સુંધાણું.

લીલોકુંણો વાંસ શેર ૧ લુંણુ શેર ≈ લીંબુનો રસ શેર ૦ા

વાંસને છોલીને તેનાં ચીરીયાં કરવાં લાંબાં ત્રણ આગળ તથા જાડા ૧ આગળનાં કરવાં તેને લુંણુ લગાવી લીંબુના રસમાં નાખવાં તે ચાર પાંચ દીવસે વાપરવું.

રાઇતી કેરીનુ સંધાણું.

કેરી નાં. ૧૦૦ પાકી મીઠું. શેર ૭ા હલદી શેર ૨ રાઇ શેર ૪ મરચાંનો ભુકો શેર ૨ હીંગ શેર ૦ા તેલ શેર ૧૦

કેરીની ચાર ચીરું કરીને તેમાં લુંણુ હલદી ભરવાં ભરીને કેરી બરણીમાં ભરી દેવી ત્રણ દહાડા રાખીને ચોથે દીવસે બહાર કાઢી રાઇ પીસી રાખી હોય તેનાં ફોતરાં ઉડાડી તૈયાર કરવી અને મરચાં તથા હીંગનો બારીક ભુકો કરી તે પણ તેના સાથે મીલાવવાં રાઇને તેલ સાથે મથવી અને ખુબ મથી તેમાં મરચાંનો ભુકો તથા હીંગનો ભુકો નાખવો તે તમાંમ મીલાવીને પછી કેરીનાં ખોખાંમાં તે ભરવું અને ભરીને બરણીમાં ભરવી અને પછી તેના ઉપર તે બુડી જાય તેટલું તેલ નાખવું અને બરણી ઢાંકી તેનું મોં બાંધી દેવું. ચાર દીવસ પછી તે વાપરવી તે રાઇતી કેરો કહેવાય છે.

સંભારી કેરી.

કેરી નાં. ૧૦૦ પાકી મીઠું શેર ૫ હલદી શેર ૧ાા મરચાંનો ભુકો શેર ૨ મેથી શેર ૨ હીંગ શેર ૦ા તેલ શેર ૧૦

કેરીનાં ચીરીયાં ૪ કરી તેમાં મેથી તથા મરચાં લુંણુ હલદી હીંગ તે તમામ વસ્તુ ઝીંણી પીસી ભેરી મીલાવવી તેમાં તેલ શેર ૩ ને

આ કેરીમાંથી સંભાર કેરવવો સારી રીતે ભરી તે ભરી શકાય તેવો ફરી કેરીમાં ભરવો ભરીને એક બરણીમાં સામી મુકવી સંભાર નીકળી જાય તેમ ન મુકવી દાબી દાબીને મુકવી ઢીલી રહી જાય તો પોચી પડી જાય માટે દાબીને મુકવી તેમાં તે ખુડી જાય. તેટલું તેલ રેડવું અઠવાડીયાં પછી વાપરવા તે વાપરવા ...

એલચીનું સંધાણું.

એલાયચી શેર ૧ લીંબુનો રસ શેર ૦ll મીઠું તોલો ૨ શાકર તોલા ll

લીંબુના રસમાં શાકર તથા મીઠું નાખવું અને તેમાં લીલી એલચી નાખી દેવી તે સંધાણું બે મહીના સુધી બગડે નહીં તેજ રીતે તે સુકી કાગદી એલચીનુ પણ થાય છે પણ તેમાં છીલકાં ઘણા દીવસે ગળે.

પીપરનું સંધાણું.

પીપર શેર ૧ મીઠું શેર = લીંબુનો રસ શેર ll

પીપરને મીઠું મીલાવીને લીંબુના રસમાં દબાવી દેવી એજ રીતે કીસમીસ તથા છુવારા તથા કાળા મરી લવીંગનું પણ થાય છે.

લીલા જાયફળનું સંધાણું.

જાયફળ શેર ૧ લીંબુનો રસ ll મીઠું શેર = સીધું

જાયફળની જાડી છાલ થાય છે તેને ઉતારી જાયફળની લાંબી ફાડ કરવી અને તેને મીઠું લગાવી લીંબુના રસમાં નાખી દેવું.

પીપરનું રાઈવાળું સંધાણું.

પીપર શેર ૧ મીઠું શેર = રાઈ તોલા ૫ તેલ શેર ll
હલદી તોલો ૧

પીપરને પલાળી રાખવી અને બીજે દીવસે પાણીમાંથી કાઢી મીઠું મીલાવી દેવું મીઠાંમાં એક દીવસ મીલાવી મીઠું પાસેલ રાઈ તથા હલદી તે ત્રણે વસ્તુ મીલાવી દેવી એજ રીતે મરી લવીંગ ખારેકનું પણ થાય છે.

સુરણનું સંધાણું.

સુરણ શેર ૧ મીઠું શેર = હલદી તોલો ૧

રાઈ તોલા ૨ તેલ શેર =

સુરણને છોલી બે બે આંગળ જાડા અને ત્રણ આંગળ પોહળા ટુકડા કરવા પછી બાફવા મંદી આંચે પછી મીઠું હલદી રાઈ તેલ

મીલાવવું ગળી ન જાય અને કાચુ પણ ન રહે ત્યારે ઉતારી લેવાં, અરવી: આથી એજ પ્રમાણે થાય. છે. કંદને એજ વરકી કઈ એજ રીતે કરવું.

ગુવાર.

ગુવાર શેર ૧ મીઠું શેર — લીંબુનો રસ હલદી તોલો ૧

ગુવાર મીઠાં હલદમાં ભુસી લીંબુના રસમાં નાખી દેવો અને ઢરીયા ભીંડા પણ નાખવા તે પણ તેજ રીતે કરવું.

બટેટાનું અથાણું.

તેલ શેર ૦ા મરચાં તોલા ૨ લીંબુ નાં. ૫

બટેટા શેર ૧ હલદી તોલો ૧ મીઠું શેર — રાઈ તોલા ૨

બટેટાને પાણીમાં જરા એમ બાફી કુણાં થઈ જાય, એટલે પાણી કાઢી નાખવું પછી રાઈને તેલમાં મેથીને પછી લુણ તથા મેથીનો ભુકો, તેમાં નાખી દેવો અને તેની ચાર ચીરી કરી હોય તેમાં ભરી દેવું પછી એક બરણીમાં થાળી પાય લીંબુનો રસ નીચોવીને નાખવો, બાકીનું તેલ હોય તે નાખી દેવું.

ટીંડોરાં.

ટીંડોરાં શેર મરચાં તોલા ૨ મીઠું શેર — મેથી શેર —
તેલ શેર ૦ા હલદી તોલો ૧ રાઈ શેર ૧ લીંબુ નાં ૫

ટીંડોરાંની ચાર ફાડ કરી સંભાર ભરવો તે સંભાર એવી રીતે કરવી કે મેથી સેકીને ભરડવી રાઇ મરચાં પીસવાં રાઇની ફોતરી ઉડાડી દેવી હલદી લુણ નાખવું તે હવેજ તૈયાર કરીને ટીંડોરાંમાં ભરવો અને તે ટીંડોરાં ભરીને બરણી અંદર નાખવું એક દીવસ રાખીને પછી તેલ નાખવું.

ગુંદાનું સંભાણું.

ગુંદા શેર ૧ રાઈ શેર — મેથી શેર = મરચાં શેર ૧
હલદી તોલો ૧ હીંગ તોલો ૦ા લુણ શેર ≡ તેલ શેર ૦ા

ગુંદાના ઠરીયા કાઢી રાખમાં નાખવા કારણ કે માખી મરે નહીં પછી મેથીને જરા સેકી ભરડી લેવી રાઇ પીસી ફોતરાં ઉખેડવાં મરચાં હીંગ હલદી લુણ પીસી તે બધું એકઠું કરી તેનો સંભાર કરી ગુંદામાં ભરવો અને બરણીમાં તે ગુંદા નાખવાં અને જે બચેલું તેલ હોય તે ઉપરથી નાખી મોઢું બાંધી દેવું અને બીજે દીવસથી વાપરવામાં આવેછે.

ગોળ કેરી.

કેરી નાં. ૧૦૦ પાકી   મીઠું શેર ૩ાા   હલદી શેર ૦ાા
હીંગ શેર ૦ા   રાઇ શેર ૦ાા આખા   ધાણા શેર ૦ાા
વરીયાલી શેર ૦ાં મરચાંનો ભુકો શેર ૦ાા ખારેક શેર ૨ તેલ શેર ૦ાા

કેરીની છાલ ઉતારવી અને તેના ચાર ચાર આંગળમા ટુકડા કરવા તેને મીઠું શેર. ૨ાા તથા હલદી શેર ૦ાાં મીલાવી તેમાં ચોળી નાખવાં. અને બરણીમાં ભરી મુકવા ત્રણ દીવસ થાય એટલે તે ટુકડા કાઢી તડકે સુકાવી દેવા અને બરણીમાંથી પાણી કાઢી નાખવું પછી તે ટુકડા અધકાચા સુકાવા દઇ લઇ લેવા સાવ સુકાવવા નહીં અને પછી રાઇનો બારીક ભુકો કરી તેલ સાથે મથવો પછી તેમાં ગોળ શેર ૮ નાખી મીલાવવું પછી મરચાંનો ભુકો ધાંણા વરીયાલી મીઠું શેર ૦ાા હલદી શેર ૦ા તે તમામ મીલાવવાં ખુબ મળી એક રસ થઇ જાય એટલે ખારેકના ટુકડા ઠરીયા કાઢીને બે બે ટુકડા કરી તે તથા કેરીના ટુકડા તે હવેજમાં નાખી ખુબ ધરવરી લેવા ધરવરીને પછી બરણીમાં ભરી દેવું અને ઉપર ગોળ શેર ૨ નાખવો પછી બરણી ઢાંકી બાંધી દેવું તે ઉપલો ગોળ ગળી જાય અને ગોળ કમતી જણાય તો ઉપર બીજો ગોળ નાખવો ત્યાર પછી આઠ દીવસે વાપરવી તે ગોળ કેરી કહેવાયછે. કેરીની છાલ ઉતારી ચાર ચીરીયાં કરી મીઠું હલદર ભરી ખોખાં કરી સુકાવી ઉપર લખ્યો સંભાર ભરી તેજ પ્રમાણે કરે તેને આખી ગોળ કેરી કહેવાય છે.

લોંજી કેરી.

કેરી શેર ૫   ખાંડ શેર ૧૫   રાઇ શેર ૦ા   મેથી શેર ૦ા
હીંગ શેર —   મરચાં શેર ૦ાા   મીઠું શેર ૧
હલદી શેર ૦ા   તેલ શેર ૧ાા

કેરીની છાલ ઉતારી ટુકડા કરવા ટુકડા કરીને ચુલા ઉપર તેલ મુકી રાઇ મેથી મરચાં હીંગનો વઘાર મુકીને તે કેરીના ટુકડા વઘારી દેવા અને મીઠું હલદર નાખવાં અને ખાંડ નાંખી દેવી પછી તેને હલાવવું અને બે ખદકા આવે ત્યારે જો પાતલી થઇ હોય તો જાણવું કે આ હવે કઠણ થઇ જશે તેવી થાય ત્યારે ઉતારી લેવી અને તેવી થાય એટલે બરણીમાં નાખી દેવી તેજ દીવસે વાપરવામાં આવે છે.

લીંબુનું સંધાણું.

લીંબુ નાં. ૧૦૦   મીઠું શેર ૩ાા—   હલદી શેર ૧

લીંબુની ચાર ચાર ચીરીયો કરીને મીઠું હલદર તેમાં માય, તેટલાં ભરી દેવાં અને બરણીમાં ભરી દેવાં ઉપર મીઠાંનો થર દઇને બરણી ઢાંકી દઇ મો બાંધવું.

ગોળ લીંબુનું સંધાણું.

લીંબુ નાં. ૧૦૦ ગોળ શેર ૧૦ મીઠું શેર ૧॥
હલદી શેર ૦॥ મરચાં શેર ૦॥ રાઇ શેર ૦।
મેથી શેર ૦। તેલ શેર ૧

લીંબુનાં ચાર ચાર ચીરીયા કરવાં પછી તેલ શેર ૧ નો વઘાર મુકવો તેમાં રાઇ મેથી મરચાં શેર ૦। મુકવાં વઘાર થાય એટલે લીંબુ વઘારી મુકી જરા પાણી છાંટવું અને મીઠું હલદી નાખવાં ગોળ તથા મરચાં શેર ૦। નો ભુકો નાખી અને ખદકો. આવી લીંબુ ગળી જાય બહુ પાતળાં ન રહે તેવાં ઉતારી લેવાં અને બરણી ભરી રાખવી.

લીંબુનું સંધાણું.

લીંબુ નાં. ૨૫ મીઠું શેર ૨॥ હલદી શેર ૦॥
ભીંડાં શેર ૧ ગુવાર શેર ૧ ટીંડોરા શેર ૧
આદુ શેર ૧ હલદર શેર ૧ કારેલા શેર ૧

લીંબુનાં ચીરીયાં કરી લુંણ હલદી ભરવાં અને બરણીમાં ભરી દેવા ઉપર મીઠું જે હોય તે નાખી દેવું બરણીમાં ભરી દેવાં આઠ દીવસે લીંબુ અધ ગલ્યાં થાય અને રસ થઇ જાય એટલે તેમાં ભીંડા વીગેરે ઉપર લખી વસ્તુ અંદર નાખી દેવી અને બરણીનું મોઢું ઢાંકી મોં બાંધી દેવું તે કાચું સંધાણું કહેવાય છે થોડા દીવસમાં વાંપરી દેવું નહીં તો બગડી જાય.

આદુનું સંધાણું.

પાકું આદુ શેર ૧ લુંણ શેર ૦॥ હલદી શેર — લીંબુ નાં. ૧૦

આદુ પાકું શેર ૧. લપ ખપાટીયાની ચીરીથી તેના ઉપરથી છીલકા ઉતારી બોર જેવડા ટુકડા કરી લુંણ હલદીમાં ચોરી બરણીમાં ભરી દેવું અને ખટાઈ કરવી હોય તો લીંબુ નાં. ૧૦ નો રસ નાખવો અને ત્રીજે દીવસ અંદર પાંણી નાખવું અને તે બુડી જાય તેટલું પાણી નાખવું.

બંગાલી સંધાણું.

પોપીયા શેર ૧ હલદર શેર ૦। ગરમર શેર ૦॥
તેલ શેર ૧. મેથી શેર ૦। આદુ શેર ૦॥

[illegible]

પોપીયાંની છાલ ઉતારી [illegible] ટુકડા કરવા અને બીજી વસ્તુ [illegible] ઝીણીયાં [illegible] સમારવી અને તેલ શેર ૧ વધાર મુકી [illegible] લીબુ મુકવાં તે અરધાં [illegible] એટલે મેથી રાઇ હીંગ મુકી લીંબુ [illegible] નાખી દેવી અને લુણ [illegible] નાખવાં [illegible] હલાવી અધ- [illegible] કાચાં રહે [illegible] લીંબુ [illegible] ગોળ નાખી એકવાર હલાવી નીચે ઉતારી લેવાં અને તેજ દીવસે ઉપયોગમાં લેવાં, [illegible] મોટા [illegible] કામ આવે છે તેને [illegible] સંધાણુ કહે છે.

કાંકણાનું સંધાણુ.

કાંકણાં શેર ૧ [illegible] તોલા [illegible] મેથી તોલા ૨ તેલ શે. ૦।
લુણું તોલો [illegible] હલદી તોલો [illegible] ગોળ શેર [illegible]
હીંગ વાલ ૫ મરચાં તોલા ૫

કાંકણાંને [illegible] કાઢી વધાર મુકી વધારી દેવાં જરા [illegible] જાય એટલે ગોળ નાખી દેવો અને ઉતારી લેવાં તે તુરતમાં થોડા દીવસમાં વાપરવાં ઝાઝા દીવસ રાખવાથી બગડી જાય.

કરમદાનું સંધાણું.

કરમદાં શેર ૧ સાઇ તોલા ૨ મેથી તોલા ૨
લુણુ તોલો ૧।। હલદી તોલો ૦। તેલ શેર ૦।
ગોળ શેર ૦।।। હીંગ વાલ ૫ મરચાં તોલા ૫

તેલ શેર ૦। મુકી અંદર રાઇ મેથી હીંગ મરચાં મુકી વધારી દેવાં તેમાં ગોળ નાખવો જરા અધચડયાં થાય એટલે લુણ હલદી નાખી ઉતારી લેવાં અને તુરતમાં વાપરવાં,

શેલરાંનુ સંધાણું.

સેલરાં શેર ૧ મીઠું તોલા ૨ હલદી તોલો
રાઇ તોલા ૨ લીંબુ નંગ ૧

સેલરાંને સમારીને લુણ હલદી લગાવી દેવાં પછી રાઇને તેલમાં મથી ચડાવી દેવી. રાઇ નાખવી હોય તો લીંબુ નીચોવવું, અને ન નાખવી હોય તો નહી નીચોવવું.

લીલાં મરીનું અથાણું.

લીલાં મરી શેર ૧ લુંણ શેર ૦ા લીંબુ નાં. ૧૦ નો રસ તેમાં

મરીની લીલી લુમને લુંણ લગાવી હલદી લગાવી બરણીમાં ભરવું પછી લીંબુ નીચોવવું.

ખારેકનું અથાણું.

ખારેક શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ રાઈ તોલા
હલદી તોલા તેલ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૫

લીલી ખારેક અથવા સુકી ખારેકને એક દીવસ પાણીમાં ભીજવી બીજે દીવસે લુંણ હલદી લગાવવાં પછી રાઈ તેલમાં મથી તેમાં હીંગ તથા જીરૂ લુંણ નાખી તે ચડાવવી ખટાશ કરવી હોય તો લીંબુ ૧ નો રસ નીચોવવો.

મીઠા લીંબડાની ચટણી.

મીઠો લીંબડો તોલા ૪ ધાણીયા તોલા ૪ જીરૂ તોલા ૪
ખસખસ તોલા ૪ લીંબુ નાં. ૨ સુકા નાળીએર તથા મગદ તો. ૪
સુકી દ્રાક્ષ તોલા ૪ આંબલી તથા અનારદાણા તોલા ૪ હીંગ તોલો ૦ા
આદુ તોલા ૪

લીંબડાને જરા ઘીનો હાથ દઈ આંચમાં ભુજવો પછી જીરૂ કોરાં માટીના વાસણમાં સેકવું તથા હીંગને પણ સેકી લેવી પછી તમામ વસ્તુ ભેરી કરી ચટણી વાટવી.

પીતસાંતક ચટણી.

લીલી હલદીનો રસ શેર ૦ા સીધા લુંણ તોલા ૩ કારાંમરી તો. ૪ લીંબુ નાં. ૨
મરચાને ભેલા કરી પીસી એક કાચ અથવા ચાંદીનાં વાસણમાં ભરી મુકવી એ ગરમીના દીવસમાં ખવાય પીત ચડે ત્યારે તે ખાવાથી પીત નીવર્ત થાય છે.

કાળી દ્રાક્ષની ચટણી.

કાળીદ્રાક્ષ તોલો કાલામરી તોલા ૨ સાજીરૂ તોલા ૨
સીધા લુંણ તોલો ૦ા

કાળીદ્રાક્ષને સુયા ઉપર ચોખી કરવી તથા સાજીરાને સેકી લેવું પછી તમામ ચીજ સાથે પીસી ગોળી કરી રાખવી તે ગોળી મોમાં

રાખવાથી પાચન તથા મોમાં પાણી બહુ આવતાં હોય તેને બહુ ફાયદો થાય છે.

સાદી ચટણી.

કોથમીરની મોટી ઝુંડી ૧   આદુ તોલા ૨   લીલાં મરચાં તો૦ ૫
અગર નાની હોય તો ઝુડી નાં. ૧૦   ખોપરૂં નાં. ૧ નું ખમણ
જીરૂં તોલા ૨   હીંગ તોલો ૧   લીંબુ નાં. ૫ નો રસ   દારીયા શેર ૦।
ગોળ તોલો ૧   મીઠું તોલા ૧૦

તે વસ્તુ તમામમાંથી દાળીયાના છોલકાં ઉતારીને બધી વસ્તુ ભેગી કરીને બારીક વાટી લુગદી કરી રાખવી અને સુકવી રાખવી.

ખમણ પુવા.

પવા શેર ૧   શ્રીફળ નાં. ૧ નું ખમણ   લીલાં મરચાં તો૦ ૫
હીંગ તોલો ૧   લીંબુ નાં. ૩ નો રસ   આદાંનાં મગીયાં તોલા ૨
કોથમીર ઝુડી ૨ નાની   મીઠું તોલા ૫   તેલ શેર ૦।
હલદી તોલો ૦।

તેલ મુકી અંદર મરચાં તથા હીંગ મુકી પવાને વઘારવા પછી એક ખોપરાનું ખમણ નાખવું પછી કોથમીર ખુબ ઝીણી સમારીને નાખવી લીલાં મરચાં પણ ઝીણા સમારીને નાખવાં આદાંના મુગીયાં નાખવાં પછી મીઠુ નાખવું અને લીંબુનો રસ નીચોવી ઉતારી લેવું.

બટેટાં પવા.

બટેટાં શેર ૦॥   શ્રીફળ ૧ નું ખમણ   મીઠું તોલો ૭
લીલાં મરચાં તોલા ૬   પવા શેર ૧   લીંબુ નાં. ૫ નો રસ
મેથી તોલા ૨   આદાંના મુગીયા તોલા ૩   હીંગ તોલો ૧
કોથમીર ૨ ઝુડી નાની   તેલ શેર ૦।–   હલદી તોલા ૦॥

બટેટાંને પાણીમાં બાફીને છાલ ઉતાર્યા વગર અથવા છાલ ઉતારીને ઝીણાં સમારવાં પછી તેલ ૦।– મુકી તેમાં મરચાં તથા હીંગ તથા મેથીનો વઘાર મુકી વઘારી દેવા ઉપર ખોપરાનું ખમણ નાખવું કોથમીર ઝીણી સમારીને નાખવી મરચાં ઝીણાં સમારી નાખવાં આદાંના મુગીયાં નાખવા લુણ નાખવું લીંબુ નીચોવવાં હલદી નાખવી અને ઉતારી લેવું.

ચટણી કોકની.

કોક નાં. ૧   લીલાં મરચાં શેર ૦)=   હીંગ તોલો ૧   ખોપરાંનું

ખમણ તોલા ૭॥= લીલા ધાણા શેર ૦)= મીઠું તોલા ૬.

કોઠને ફોડીને દેવતામાં ઓઠવવું. હીંગને સેકવી પછી તમામ વસ્તુ મીલાવી ખુબ બારીક વાટવી.

ચટણી સુકી તૈલંગી.

સુકા ધાણા શેર ૦॥ કોકમ તોલા ૩ અડદની દાળ તોલા ૪. સુકાં મરચાં શેર ૦॥ મીઠા લીંબડાની ડાળખી નાં. ૪ ખોપરાંનું ખમણ તોલા ૮ મીઠું તોલા ૮ શાહાજીરૂં તોલા ૫

ધાણા તથા મરચાં તથા જીરૂં તથા અડદની દાળ સેકવાં અને પછી બધી વસ્તુ ભેળી કરી વાટવી. જળ નાખવું નહીં તો ચટણી બહુ સારી થાય છે.

કોથમીની ચટણી.

કોથમીં ઝુડી નાં. ૧૦ લીલાં મરચાં શેર ૦)= હીંગ તોલો ૦॥ આદુ તોલા ૨॥ મીઠું તોલા ૭ જીરૂં તોલો ૦॥ ટોપરાંનું ખમણ વાટકો ૦॥.

કોથમીં વાટવી તેની સાથે ખમણ વાટવું. હીંગ ફુલાવીને નાંખવી અને જીરૂં સેકીને નાખવું. આદુ નાખવું, મીઠું જરા શેકીને નાંખવું જેથી બહુ પાણીના થાય, તે તમામ વસ્તુ ખુબ વાટવી.

આંબલીનાં ચોચાની ચટણી.

આંબલીનાં લીલાં ફુલ શેર ૦। લીલાં મરચાં શેર ૦)= ધાણા તોલા ૪ મીઠું તોલા ૧૦ મરી તોલો ૨ જીરૂં તોલા ૪.

તે તમામ વસ્તુને સાથે બારીક વાટવી.

ખમણ ચટણી.

કોથમીનો મોટો ઝુડો ૧ આદુ શેર ૦। ખોપરાં નાં ૨ નું ખમણ. દહીં શેર ૨ જીરૂ તોલા ૫ મીઠું તોલા ૧૦ હીંગ તોલો ૦॥

કોથમીને ઝીણી સમારી દહીંમાં મીલાવવી. શ્રીફળનું ખમણ મીલાવવું. મરચાં તથા આદુનો છુંદો કરીને મીલાવવો. પછી લુંણ નાંખવું.

સુકા ધાણાની ચટણી.

ધાણા શેર ૦। સુકાં મરચાં શેર ૦)= જીરૂં શેર ૦)= મીઠું તોલા ૦॥ કોકમ શેર ૦)=

તે તમામને કુટડી ઝીણો બારીક ભુકો કરવો પછી તેને કોકમમાં વાટી નાંખવો, તેની લુગદી કરવી.

સુકા ધાણાની સુકી ચટણી.

ધાણા શેર ૦॥ સુકાં મરચાં શેર ૦। જીરૂં શેર ૦ હીંગ તોલેા ૦॥ મીઠું શેર ૦।.

ધાણાને કુદડવા જીરૂં શેકીને તથા હીંગ ફુલાવીને મરચાં જરા શેકીને તે તમામ ભેળું કરી બારીક ભુકી કરવી. તે સુકી ચટણી ઘણા દીવસ રહે. દાળ શાક અગર એકલી પણ ઉપયેાગમાં આવે છે.

સેાનામુખીની ચટણી પાચન ચટણી.

સેાનામુખી તેાલા ૫ હરડે તેાલેા ૧ ઝીણી જુવા હરડે એટલે હીમજ કાળાં મરી, તેાલા ૨ સીંધા લુણ તેાલા ૨ આદુ તેાલા ૨.

તે તમામ વસ્તુ ભેળી કરી ખુબ બારીક વાટી લુગદી કરી રાખવી તેનાથી પાચન થાય અને દસ્ત સાફ લાવે અન્ન પચે ક્ષુધા લાગે. જો તે ચટણી ઘણા દીવસ રાખવી હેાય તેા ટીકડી કરી સુકાવી રાખવી.

પાપડ પવા.

પાપડનેા ભુકેા નાં. ૮ શ્રીફળ નાં. ૧ નું ખમણ મીઠું તેાલા ૫
પવા શેર ૧ લીંબુ નાં. ૫ નેા રસ મેથી તેાલા ૨
હીંગ તેાલેા ૧ કેાથમી ઝુડી ૨ નાની તેલ શેર ૦।
લીલાં મરચાં તેાલા ૬ આદાંનાં મુગીયાં તેાલા ૩ હલદી તેાલેા ૦॥

પાપડને સેકી હાથથી ભુકેા કરી બટેટાં પવાના પ્રમાણે કરવું.

દારીયાપવા.

દારીયા શેર ૦॥ શ્રીફળ નાં. ૧નું ખમણ. તેલ શેર ૦=
પવા શેર ૧ લીંબુનાં. ૫ નેા રસ લાલ મરચાંનેા ભુકેા
તેાલા ૩ હીંગ તેાલેા ૧ મીઠું તેાલા ૭
આદાંનાં મુગીયાં તેાલા ૨ હલદી તેાલેા ૦॥

તેલનેા વઘાર મુકી અંદર હીંગ તથા મરચાં તેાલેા ૦॥ મુકી પવા નાંખવા ઉપર દારીયા વીગેરે તમામ વસ્તુ ઉપર પ્રમાણે નાખી ઉતારી લેવાં. ઉપર બચેલાં મરચાં તેાલા ૨॥ નેા ભુકેા નાખવેા.

ખમણ કાકડી.

કાકડી શેર ૨ ખેાપરાનું ખમણ શ્રીફળ નાં. ૧ નું. આદાનાં મુગીયાં તેાલા ૩ દારીયા શેર ૦॥ લીલાં મરચાં શેર ૦)= મીઠું તેા. ૬ હીંગ તેાલેા ૦। લીંબુ નાં. ૪ નેા રસ ઘી તેાલેા ૦॥ કેાથમી ઝુડી ૨ નાની.

કાકડીની છાલ ઉતારી ઝીણા મગીમાં જેવા ટુક કરવા તેમાં મીઠું તોલા ૩ નાંખી તે કાકડીને ચોરવી અને લુગડામાં લઇ નીચોઇ બાંધીને તેના ઉપર વંજન મુકવું અને દારીયાનો ભુકો કરવો. પછી કાકડી સુકી થઇ ગઇ હોય. તે છોડીને પછી ઘી તથા હીંગનો વઘાર મુકી વઘારવું. ઉપર દારીયાનો ભુકો નાખવો તથા ખમણ તથા મરચાંના ઝીણા ટુક કરી નાંખવા. આદાંના મુગીયાં તથા કોથમીનો છુંદો કરીને મીલાવવું. પછી મીઠું નાંખવું. તે તમામ વસ્તુ કાઢી વઘારી નીચે ઉતારીને નાંખવી.

હીંગાષ્ટક ચુર્ણ.

સુંઠ પીપરી બેય જીરાં કારાં મરી
અજમોદ ભુંજી હીંગ.

ઉપર લખી વસ્તુને તમાંમ બરાબર લઇ ચુર્ણ કરી એક અથવા બે ટંક ખીચડીમાં ઘીથી મીલાવીને પેલા કોળીયામાં હમેશ ખાય તો અજીર્ણ કોઇ દીવસ ન થાય.

અમલવેદ ચુર્ણ.

જવાંખાર ચીત્રક એલાઇચી ભારંગી પુસ્કર મુલ અથવા હકરમુલ
સાજી પાંચ લુણ પત્રજ ભુંજી હીંગ કચુર
નીશોતર નાગરમોથ ઇંદ્રજવ ડાંસરા અથવા તંતરીક
અમલખેત જીરૂં આમલા હરડી છાલ અજમા
પીપરી તલનો ખાર સહજ નાનો ખાર ચણાનો ખાર સોર

તે તમાંમ ઓષધ બરાબર લઇને ઝીણાં પીસીને કપડછાંણ કરીને બીજોરાંના રસના ૮ પુટ દઇને સીદ્ધ કરી હમેશાં બે ટંક પાણીની સાથે લીયે તો બહુ ભુખ લાગે અને અજીર્ણ વાયુ ગોલા ઉદર વ્યાધી અએઃ વૃદ્ધી વાત રક્ત ઇ બધા રોગોને આ અગ્નિમુખ ચુર્ણ દુર કરે છે.

પાચક પીપર.

પીપર શેર ૦। સીંધા લુણ તોલા ૨॥ કારાં મરી તોલા ૨॥
લીંબુ નાં. ૧૦નો રસ હીંગ તોલો ૦॥.

પીપરને તે લીંબુના રસમાં ચાર દીવસ ભીંજવી રાખવી. પછી લીંબુના રસમાંથી કાઢીને લુંણ મરી તથા હીંગ તે ભીનીમાં જ લગાવી દેવી. તેપછી તેને છાંયે સુકવવી. સુકાય જઇ ખરેખરી થઇ જાય એટલે બરણીમાં ભરી દેવી. પછી તેને જમ્યાબાદ તેમાંથી ત્રણ પીપર ચાવી જવી તેથી કરી અન્નનું પાચક થાય છે. પીતને દૂર કરે છે, વાયુને હરે છે જઠરાગ્નિ ખોલે છે.

ક્ષુધા પીપર.

પીપર શેર ૦)- સીંધા લુણ તોલા ૨ કારાં મરી તોલો

પીપર લઇને આપણી જે પાણી પીવાની મટકી હોય તેની નીચે જે ભીનાસનો ભાગ રહે છે ત્યાં મુકી દેવી. રાતના મુકી દેવી સવારના તેને લઇ લુણ મરી તેને જરા ભીનાં કરીને લગાવી દેવાં અને તેમાંથી પીપર નાં. ૪ જરા આંચ ઉપર મુકવી. ઉપરનું લુણ સડસડી સુકાઇ જાય તે ઉપયોગમાં લેવી. તેથી કરી ક્ષુધા લાગે છે. પીતવાયુનું હરણ કરે છે. અને તે પીપર જમ્યા પહેલાં ઉપયોગમાં લેવી.

દ્રાક્ષાયણ.

કાળી દ્રાખ શેર ૧ કાળા મરી તોલો ૧ સીંધું લુંણ તોલા ૫
ઘી શેર ૦)-

દ્રાખ શેર ૧ લેઇ તેને ઘીમાં સાંતરી નાખવી. ફુલી જાય એટલે ઘીમાંથી બહાર કાઢી લેવું. લુંણ મીરચ વાટેલ હોય તે તે ઉપર ભુરકાવી દેવું તે પછી તેને બરણીમાં ભરી રાખવી રાતના સુતી વખત અથવા સવારના તેમાંથી સાત સાત દ્રાક્ષ હમેશાં ઉપયોગમાં લેવી તેથી કરી એક વખત પેટનો ખુલાસો સારી રીતે થાય છે ક્ષુધા લાગે છે લોહી સુધારે છે જીરણજવર દુર કરે છે.

હીંમજ.

હીંમજ શેર ૧. ઘી તોલા ૫ સીંધાલુંણ તોલા ૫

હીંમજ ઘીમાં તળી લેવી અને ઉપર સીંધાલુંણ ભુરકાવવું સીંધા લુંણ ભુરકાવી નીત પાંચ હીંમજ ખાવી તો સાફ દસ્ત આવે તેથી કરી પેટનો દુઃખારો હોય તેને દુર કરેછે બાદીને તોડે છે.

રૂચી ધાણા.

ધાણા શેર ૧	સીંધા લુણ તોલા ૨	સુંઠ તોલો
પીપર તોલો ૧	કારાં મરી તોલો ૧	હીંગ તોલો ૦ાા
ધોરાં મરી તોલો ૧	હલદી તોલો ૦।	લીંબુનો રસ તોલા ૫

ધાણાને બાર કલાક સુધી પાણીમાં ભીંજાવવા પછી તેને તડકે જરા સુકવી તેને છડીને છીલકાંઉ તારવાં. જો ભીંજવા વગર છડે તો દાલના ઝીણા ટુક થઇ જાય માટે તેને ભીંજવીને છડવા પછી ફરી દાલને સુકાવવી. હીંગ સેકવી અને બાકીની વસ્તુને તથા સેકેલી હીંગને પીસીને બાકીની વસ્તુને તથા સેકેલી હીંગને પીસીને કપડછાણ કરવું તે મસાલો

બધો લીંબુના રસમાં મેલવી ને તેમાં ધાણાની દાળ ભીંજવવી અને તે રસ પીઇ જાય એટલે તેને સુકાવીં દેવા. સુકાઇ જાય એટલે તેને ઠીકરાના ધાસણુમાં સેકી નાંખવા અને એક સીસીમાં ભરી મુકવી કારણકે હવાઇ જાય નહીં. તે ધાણા ખાવાથી અરૂચી મોઢામાં આવું હોય તથા મોંની દુરગંધ તથા પીત ચઢી ગએલ હોય તે રોગોને ફાયદો થાય છે તે ધાણા નીત તોલો ૦॥ ખાવા.

ક્ષયની અકસીર દવા.

કારાં મરી શેર ૦ાા કડવા લીંબડાના ઝાડમાં મુળના ભાગમાં ફાંકુ કરાવી ડગરી કાઢવી તેમાં મરી શેર ૦ાા માય તેવડું ફાંકુ કરવું તેમાં મરી ચૈત્ર સુદી ૧ એટલે ગોડી પડવાને દીવસ તેમાં નાંખી પાછી ડગરી બેસતી કરવી અને માટી લગાડી દેવી કે ગીગુડી કોઇ દેખે નહીં અને મરી નાંખવાં ત્યાંથી એક માસની અંદર "ઓંમ્ નમો ભગવતે વાસુદેવાય" તે મંત્રનો દશ હજાર જપ કરવો. પછી આસુ વદી ૧૪ એટલે કારી ચૌદસને દીવસે તે મરી કાઢી લેવાં. પછી તે ક્ષય રોગવાલાને સાત મરી નીત દેવાં. તે એકવીસ દીવસ આપવાથી ગમે તેવો ક્ષય રોગ હશે તે જશે. ઉપર તેલ મરચું ખટાઇની પરેજ રાખવી આ દવા થોડા પરીશ્રમની છે તે કોઇના મનમાં નહીં આવે પણ બહુ અકશીરને સારી દવા છે. કદી મરી ગુળી જાય અને લોંદો થઇ ગયો હોય તો મરી જેવડી ગોળી કરી આપવી.

આંખના પડર આવતા હોય તેને બંધ કરવાની અકસીર દવા.

હરદર તોલા ૧૦ લેવી તેને ચાકુથી માથેની છાલ ઉતારી નાખવી અને પછી એક એક ગાંઠીયાના ચાર ચાર પાંચ પાંચ કટકા કરવા પછી તે કટકા એક સીસામાં ભરી તે બુડે તેટલો લીંબુનો રસ છાણીને તેમાં નાંખવો. પછી સીસાનું મોઢું બંધ કરી દીવસ ૪૦ તેમાં રહેવા દેવું, પછી તેને વાટીને ખરલ કરી તેની ગોળી કરવી. પછી આંખને પડર આવતાં હોય તો તે ગોળી પાણીમાં ઘસી આંજવી તો ઝાંખ અથવા પડર હોય તે મટે.

આંખ દુખતી હોય અથવા ઝાંખનો અકસીર ઇલાજ.

લીંબુ નાં. ૧ લવીંગ તોલો ૧ ગાયનું માખણ તોલા ૪

માટીની હાંડલી નાં. ૧ પાણી શેર ૧ માય તેવડી લેવી અને લીંબુ નાં. ૧ પાકલ પીળું લેવું તેમાં સળીથી છેદ કરી લીંબુ ખોસ વું

તેમ આખાં લીંબુમાં છેદ કરી લવંગ ખોસી દેવાં પછી માખણ તોલા ૪ તેના ઉપર લપેટી દેવું અને પછી હાંડલીમાં મીઠું પાણી ભરી તેમાં તે લીંબુ નાખવુ પછી તે પાણી હમેશાં બદલતું જવું તેમ ચાલીસ દીવસ સુધી પાણી નીત બદલવું પછી લીંબુની ઉપરનું માખણ ઉતારી ને લુગડાંથી છાણી મોટાં મોઢાંની સીશીમાં રાખી મુકવુ પછી આંખમાં આંજવુ અને આંખુ પટપટાવી પાણી કાઢી નાખવુ આંખ બળવાથી ડરવુ નહીં અને આંખમાં લીલાસ થઇ જાય તેનાથી પણ બીવું નહીં. અને બપોરના અથવા રાતના સુતા પહેલાં આંજવુ આ ઔષધ આંખ દુખવાને અથવાં આંખને બહુ ફાયદો કરતા છે.

ખાંડ ધોવાની ક્રીયા.

ખાંડ મણ　　　　દુધ શેર ૨　　　પાણી શેર ૧૦

ખાંડ મણ ૧ માં પાણી શેર ૪ નાંખી ભઠી ઉપર ચડાવી હલાવવું પછીં નીચે આંચ કરવી અને દુધ શેર ૧॥ માં પાણી શેર ૫ મીલાવી રાખવું અને બાકી દુધ શેર ૦॥ ખાંડ ચડાવવી ત્યારે અંદર નાખી દેવુ અને ખાંડમાં ખદકો આવે ત્યારે દુધ પાણી ભેળું કરેલ હોય તે થોડું થોડું છાંટતા જવું. તેમ જયો ખદકો આવતો જાય. ત્યાં છાંટતા જવુ એમ ખુબ ખદકો આવી જાય એટલે લાકડાં કાઢી લેવાં અને થોડી આચ રાખવી અને પછી તેના ઉપર મેલનો પડો જામશે તે ખુબ પુડો જામી મેલ ઉપર આવી જાય એટલે મંદી આંચ રાખી એક કલાક રાખી ઉતારી લેવું અને તે પુડો જામતાં કદી ખદકો આવે તો દુધ પાંણી છાંટવુ અને વધારે આચ હોય તો થંડો કરવો એમ પુડો જામીં જાય અને ઉપરથી થંડો થઇ જાય એટલે તે પુડો ઝારાથી ઉતારી લેવો અને ઉતારી ખાંડને પાછો ખદકો દઇને દુધ પાંણી છાંટતા જવુ. ખદકો જરાં હલકા પડે એટલે ઝારાથી ઉપરની છારી ઉતારતાં જવું તેમ સારી રીતે મેલ ઉતરી જાય એટલે ટોપ ઉપર છરણું બાંધી છાંણી નાંખવું અને તે રસમાથી જે કઇ વસ્તુ કરવી હોય તેમાં તે પ્રમાણે રસ લઇ લખ્યા પ્રમાણે ચાસણી કરવી અને થોડી ખાંડ ધોવી હોય તો પણ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કરવી અને ધોવી.

બુરૂ કરવાની રીત.

ખાંડ મણ ૦॥ નો રસ.

ખાંડનો રસ મણ ૦॥ છાંણેલો હોય તે ભઠી ઉપર ચડાવવો અને તેની નીચે આંચ અછી તરેથી કરવો અને પેલા ખદકા વખતે ઉભરાવા-

નું ધ્યાન રાખવું કદાપિ ઉભરાય તો અંદર પાણી છાંટવું અગર એક ઝારા ઉપર કટોરો મુકવો. અગર જરા દુધ છાંટવું. ખદકો આવે તે વખત મેલની સુપેત છારી આવે તો ઝારાથી કાઢી નાંખવી, પછી આંચ તેજ રાખવી અને ચાસણી જોતું જવું અને આંગળી અંગોઠાથી તપાસતા જવું અને હાથમાં ગોળી વળી જાય એટલે ઉતારીને તે કડાઇ એક લાકડાંનાં ચોકઠાં ઉપર રાખી દેવી અને ઘુંટવી નીચે ઉતારી ઘુંટશો એટલે ઉફાળો ચડશે તે ઉફાળો કાંઠા સુધી આવ એટલે પાછું હલાવવું અને ખાંડ બેસી જાય એટલે પાછો તવીથો બહાર કાઢી લેવો. પાછો ઉફાળો ચડવા દેવો અને પાછો હલાવવું અને તેમાં ઘી તોલો ૧ નાંખવું એમ હલાવતાં છુટો પડવાનો થાય એટલે એક લાકડાંનો મુસ્તો લેવો તે એવો કે નીચેથી લોટા જેવો જાડો અને ઉપરથી પાતલો એવો મુસ્તો લઈ ઘુંટવું અને ફરી તવીથાથી ફેરવવું તેમ કરતાં ઝુટું પડી જાય એટલે ચારણીથી ચારી નાંખવું અને ગઠીની કરે તે જુદી રાખવી તે ગઠીવખતે દુધ કે ઉનું કરવું હોય તો તેમાં કામ આવે છે.

ચીવડા.

આપણા (ચીવડા) લખવાનું આ ઠેકાણે જરૂર નહીં હતું પણ આમાં તે ક્રીયા લખવા અગત્ય એટલીજ કે, તે પવા બજારમાં જે જે વેચાય છે તે દાળ ભાત બરોબર છે તેનું કારણકે તે બહુ ભીંજાવવા સેકવા ઇત્યાદિ નીચે લખી ક્રીયાથી થાય છે તેથી અમારા મનમાં આવ્યું કે તે ન વાપરવા જેવી વસ્તુ ઘણાખરા તમુંમ લોકો વાપરે છે. અને અને તેથી બુદ્ધિ ભ્રષ્ટ થાય છે અને તેથી ઉલટા વીચાર સુઝે છે. વસ્તુ ખાવાથી અને તેથી જ અત્રે લખવા જરૂર પડવાથી તેવા અનાચાર વારી વસ્તુ લોકો નહીં વાપરતાં હાથથી બનાવી વાપરી શકે તેટલાજ માટે લખવા જરૂર પડી છે તે નીચે પ્રમાણે.

પવા ચીવડા.

સુકી સાળ શેર ૫ લઇ ઉના પાણીમાં ભીંજવવી અને પાણી મીઠું પીવા જેવું વાપરવું તે એક દીવસ ભીંજવવી, બીજે દીવસ તેને કાઢી મોકરી કરી દેવી. એટલે પાણીનો ભાગ જરા વધેદાય તેમ છાંયામાં કરવી, તડકે સુકાવવી નહીં જરા વવદાય જાય એટલે એક ઠીકરાના વાસણમાં શેર ૧ અથવા શેર ૧। લઇ શેકવી પછી તેને લાકડાંની ઉખરીમાં લાકડાના સાંબેલાથી તે ગરમ ગરમ કુટવા એટલે દાણો નરમ હોય તેથી ચીપટો પડી જાય તજવીજથી કુટડવો એટલે દાણો અનામત

રહે પછી તેની ફોતરી ઝાટકી નાખવી.

લીલી સાળના ચીવડા.

ચોખા પાક ઉપર આવે ત્યારે લીલી સાળ શે ૫ લેવી. અને તેને માટીના વાસણમાં શેકવી અને પછી ઉપર પ્રમાણે કરવું. તે ચીવડા જરા મેલાસ ઉપર થશે અને ઉપરની સુકી સાળના સુપેત થાય છે લીલી સાળના ફેરફાર કરે છે પણ સુકી સાલના વધારે વપરાય છે અને તેજ કારણુસર આ કીયા લખી છે,

ઉપર લખેલા સુકી સાળના ચીવડા ભીંજવા વગર ઝાકરમાં બે ત્રણ દહાડા રાખી કોરળામાં દાણાને શેકી લેવાથી થાય છે પણ વધારે વખંત લાગે અને બરાબર સાફાઈ આવે નહીં તેટલા માટે અમે ભીંજાવીને કરવાનું લખ્યું છે.

દારીયા કરવાની રીત.

ચણાને ઝાકરમાં રાખી તેને પણ કોથરાથી દાબી રાખવા પછી સેકવા અથવા સેકા થઈ ફુટી જાય એટલે લાકડાંના ધરકીયાથી ઘરડી નાખી કાઢી લઈ ફોતરાં ઝાટકી નાખવા અને બજારના જે દારીયા લઈયે છીયે તે પાણીથી થાય છે તેા ઉત્તમ જ્ઞાતીના લોકોને આ શ્રેષ્ટ છે.

ધાંણી કરવાની રીત.

જુવાર જુની લઈ એક દીવસ ઝાકળમાં રાખવી બીજે દીવસ કડાઈમાં રેતી નાખી સેકી લેવી તે ધાણી બહુ સારી થાય છે તેના કરતાં ખાણુની જુવાર હેાય તેા વધારે ફુટે છે.

ગરમ મસાલો.

તજ તોલો ૧	સુફેત જીરૂં તોલા ૨	કાળામરી તોલા ૪
લવંગ તોલો ૧	શાજીરૂં તોલા ૨	બાદરાયણનાં ફુલ તોલા ૪
તમાલપત્ર તોલા ૨	ધાણા તોલા ૧૨	મોટી એલચી તોલા ૨
સુંઠ તોલા ૨		

ઉપર લખી તમામ વગેરે ધાણા સીવાય તમામ તેલમાં અધકચી જુજ લેવા સડસડાવીને ઉતારી લઈ પછી તેમાં મીલાવી તમામ વસ્તુ કટી ભરી હવારે ચોરી લેવી પછી તેને દાળ શાક વીગેરેમાં વાપરવો.

મસાલો.

મેથી શેર ૦ા	રાઈ શેર —	દાડમ શાર શેર ૦ા
જીરૂં શેર ૦)—	હીંગ તોલો ૧	મરચાં શેર ૦ા
તલ શેર —	ધાણા શેર ૦ા	

મેથી, ધાણા, જીરૂં, રાઈ હીંગ મરચાં તલ તે તમામ સેકવાં અને પીસવાં તે ભુકો દાડમસારમાં મીલાવવો. દાડમસાર નહીં તો કોકમ કુટીને મીલાવવાં. તે મીલાવવાં તે મસાલો દાળ શાક વીગેરેમાં પડે છે.

શુવાક શારૂ પાચક.

હીંગજ તોલો ૧	લીંડી પીપર તોલો ૧	અજમોદ તોલો ૧
શાજી તોલો ૨	કારાં મરી તોલો ૧	શીંધી લુણ તોલો ૧
હીંગ તોલો ૧	સુપેત જીરૂં તોલો ૧	

હીંગને સેકવી અને બાકીની તમામ વસ્તુ ભેળી કરી ઝીણું બારીક કુટી કપડછાંણુ કરી વાપરવો એટલે તે પાચન શક્તિ વધારે છે.

હીંગલાષ્ટક ચુર્ણ.

શેકેલી હીંગ તોલો ૧	કારાં મરી તોલો ૧	અજમોદ તોલો ૧
લીંડીપીપર તોલો ૧	શાજીરૂં તોલો ૧	શીંધાલુણ તોલો ૧
સુંઠ તોલો	સુપેત જીરૂ તોલો ૧	

ઉપર લખીતમાંની વસ્તુ લઇ બારીક ખાંડી કપડછાંણુ કરવું ને હમેશાં મરજી માફક લેતા જવું તે પેટનો દુખાવો તથા અજીર્ણને દુર કરે છે.

હલવો બનાવવાની ક્રીયા-બદામી હલવો.

ઘઉંનો સત્વ શેર	ખાંડ શેર ૧॥	ઘી શેર ૧
બદામ શેર ०।	ચારોલી શેર ०।	પીસ્તા શેર ०।
કેસર તોલો ०।		

(વિધી.) ઘઉં શેર ૨ ને ચાર દીવસ અગાઉ પાણીમાં પલારવા અને હમેશાં પાણી કાઢતું જવું અને નવું નાખતું જવું, પછી ચોથે દીવસ પાણી કાઢી નાખવુ અને ઘઉંને હાથથી ખુબ મસલવા અને મસલસો એટલે ઘઉંના ફોતરાં ઉપર આવી જશે તે ફોતરાં નીચોવીને કાઢી નાંખવાં અને જે ધોરૂં પાણી રહ્યું તેને બે કલાક રહેવા દેવું એટલે તે આછરીને સત્વ નીચે બેશી જશે અને પાણી ઉપર આવી જશે પછી તે ઉપલું આછરેલ પાણી કાઢી નાંખવુ અને નીચેના સત્વને અમુક અમુક વાસણમાં રાખી મુકવુ ત્યારપછી ઉપર લખેલી ખાંડ શેર ૧॥ ને ધોઈને રસ કરવો અને તેની જલેબીના જેવી એકતારી ચાસણી કરવી. તેમાંથી અરધી ચાસણી બીજાના વાસણમાં કાઢી લેવી અને હલવાની

અરધી ચાસણી રહી તેને ખલેલ આવી જાય એટલે ઉપર ઝીણી ધારે સત્વ રેડતું જવું અને હલાવતું જવું હલાવતાં એક રસ થઇ જાય એટલે તેમાં હલાવતાં હલાવતાં ઘી શેર ૧ નાંખી દેવું તે હલાવતાં તમામ એકરસ થઇ જાય એટલે જુદો રાખેલો રસ નાખી દેવો અને હલાવવું એટલે કઠણ થઇ ગયા પછી ઘી જુદું પડી જશે અને કયાંય ચોંટે નહીં એટલે તેમાં બદામ ચારોલી પીસ્તા કેશર નાખવું અને જાણવું કે થઇ ગયો ત્યારપછી ઉતારી ગુંમટમાં નાંખી દેવો. તે ત્રાંબા અગર પીતલની હલવાઇમાં કરવો અને પીતલના તવીથાથી હલાવવું અને આમ બે ભાગ કર્યા વગર એક ચાસણીથી પણ થાય છે.

સુરતી હલવાની ક્રીયા.

સત્વ શેર ૧ ખંડ શેર ૨ ઘી શેર ૧

(ટીપી.) ક્રિયા ઉપર પ્રમાણે ફકત ફેર એટલો જ કે જે અરધ રસ રાખવો તેની ગોળીબંધ ચાસણી કરી અંદર નાંખી એક કથરોટમાં નાંખી ખુબ ઘુંટવો પછી એક પાટીયાં અથવા પતરાં ઉપર ઢારી દેવો અને ટુક કરવા.

આ જે હલવા લખ્યા છે તે બેય વસ્તુ સખડીમાં થાય છે અન-સખડીમાં મરજાદીને થાવાની રીત નથી. બજારની મીઠાઇ ખાવાવાળાને સખડી અનસખડી એકજ છે.

